



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## FINDIKLI HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

1 Su bardağı Hindistancevizi  
1 Paket Kabartma Tozu  
1 Çay bardağı Sıvı Yağ  
1 Çay bardağı Toz Fındık  
1 Su bardağı Toz Şeker  
1 Su bardağı Un  
1 Paket Vanilya  
4 Adet Yumurta  
Islatmak İçin:  
1.5 Su bardağı Süt  
4 Çorba Kaşığı Toz Şeker  
Kreması İçin:  
2 Çorba Kaşığı Nişasta  
3 Su bardağı Süt  
1 Su bardağı Toz Şeker  
1 Paket Vanilya  
Süsü İçin:  
Frenk Üzümü  
Renkli Şekerler  
Yeşil Fıstık

Karıştırma kabımızın içerisine yumurtaları kırıyoruz. Şekeri de ilave edip çırpıyoruz. Üzerine sıvıyağ, fındık, Hindistan cevizi, vanilya, kabartma tozu ve galeta ununu da koyup çırpmaya devam ediyoruz. Hazırladığımız karışımı yağlanmış çemberli kek kalıplarına döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verip pişiriyoruz. Islatmak İçin: Tenceremize sütü ve şekeri döküyoruz. Sütümüz kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz. Kreması İçin: Tenceremize sütü, şekeri ve nişastayı döküp kısık ateşte pişiriyoruz. Kıvamı koyulaştıktan sonra üzerine vanilya ilave ederek ocaktan alıyoruz. Fırından çıkardığımız keki sütle ıslatıyoruz. Hazırlamış olduğumuz kremayı da üzerilerine sürüyoruz. Yeşil fıstık ve renkli şekerlerle süslüyoruz. Son olarak frenk üzümünü de koyarak tatlimizi servis ediyoruz.



---

© lezzetler.com tarif no:130798 • ad:Findıklı Hindistancevizli Pasta • gönderen:songün • indirme tarihi:20.09.2024 - 13:47