



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI PASTA

3 adet yumurta  
2 su bardağı un  
2 su bardağı toz şeker  
1 paket hazır çiğ krema  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
İkinci kat için:  
175 gram tereyağı  
1 su bardağı toz şeker  
6 yemek kaşığı süt  
1 su bardağı fındık

İlk olarak kek hamuru için verilen malzemeyi bir yoğurma kabında elle yoğurun. İçini yumuşamış tereyağını ekleyin. Yağladığınız orta boy yuvarlak bir kalıba hamuru dökerek yerleştirin. En az 10 dakika önceden ısıttığınız, 175 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin.

Kek pişerken bir tarafta orta boy bir tavada ikinci katın yapımına başlayın. Önce tavada tereyağını eritin, içine toz şekeri katın ve karıştırarak ateşte pişirin. Şeker eriyince dövülmüş fındığı katın ve 5 dakika kadar birlikte pişirin, sonra da ocaktan alın. Sütü bu fındıklı karışımın içine döküp karıştırın.

Fırından çıkardığınız pastanın üzerine bu karışımı düzgünce yayın. Pastayı tekrar fırına koyup aynı derecede 15 dakika daha pişirin. Fırından alıp soğuk olarak dilimleyin ve servis yapın.

