



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI PASTA

3 adet pumurta  
1 bardak şeker  
200 gram un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilpa  
joo aram fındık  
Krema için:  
3 adet şeftali  
1 kutu krem şanti  
Üzerine:  
Pudra sekeri

Derin bir kaptaki şeker ile yumurtaları çırpın. Şeker eridikten sonra 1 paket kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Unu azar azar ve karıştırarak ilave edin. Kek alıbını çok az yağlayın, ince ince kesilmiş fındıkları kalıbın içine serpin.

Üzerine hazırladığınız kek hamurunu dökün, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

Bu arada kremayı hazırlamak için, şeftalileri rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Sonra süzgeçten geçirin.

Şeftalilerden elde ettiğiniz 1 su bardağı şeftali suyunu krem şanti ile koyulaşana dek çırpın. Donması için buzdolabında bekletin. Fırından çıkardığınız keki soğutun. Sonra enlemesine keskin bir bıçak yardımıyla ikiye ayırın. Fındıksız olan ilk parçaya rendelenmiş şeftaliyi yayın. Ardından kremayı düzgün bir şekilde yayın. Fındıklı ikinci parçayı üzerine kapatın. Pudraşekerini serpip, servis yapın.