



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PASTA

4 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı fındık yağı
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 su bardağı fındık
Yarım paket vanilyalı puding
Yarım paket kakaolu puding

Önce yumurtaları ve tozşekeri çırpıp, üzerine fındık yağını ekleyin. Birkaç dakika daha çırpıp, süt, un, kabartma tozu, vanilya ve fındığı ilave edin. Tekrar çırpın. 22 cm çapında bir kalıbı yağlayıp, karışımı boşaltın. Önceden ısıtılmış 180C fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Vanilyalı pudingi ve kakaolu pudingi üzerindeki tarife göre ayrı ayrı hazırlayın. Pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Pudinglerin yarısını iki katın arasına, kalanını da üzerine gezdirin. Soğuyunca, dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 29.11.2021