



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI PASTA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 3 Çorba Kaşığı toz şeker (krema için)
- 0,5 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 0,5 Su Bardağı nişasta
- 250 gr taze kaymak (krema için)
- 100 gr ince çekilmiş fındık (üzerine)
- 3 Adet yumurta sarısı (krema için)
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 6 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı meyve suyu (krema için)

Yumurtaların sarılarıyla aklarını ayırın. Yumurta sarılarını şeker ve limon kabuğu rendesiyle iyice çırpın. İçine un ve nişasta ekleyip iyice karıştırın. Yumurta aklarını ise 1 çimdik tuzla katı bir kar haline gelene kadar mikserle çırpın. Daha sonra bu karışımı kaşık kaşık yumurta sarılarıyla elde edilen karışıma katın. 1 kaşık Sana ile iyice yağlanmış, küçük boy, fırın tepsisine ya da kalıba döküp 40-45 dk pişirin. Pişen keki kalıptan çıkartıp soğumaya bırakın. Soğuyunca enlemesine 2'ye bölün. Krema için; yumurta sarılarını şeker ve meyve suyu karıştırıp kısık ateşte 3 dk pişirip soğutun. Kaymakla fındık içinin yarından fazlasını kremaya ekleyip karıştırın. İkiye böldüğünüz kekin ortasına sürüp ikinci parçayı kapatın. Üzerine pudra şekeri serpip kalan fındık içiyle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.