



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FLORENTİN PASTA

Hamuru için:

2,5 bardak un

1,5 bardak süt

6 kaşık şeker

1 adet yumurta

1 paket maya

1 çay kaşığı tuz

40 gr. margarin

Yarım limon suyu

1 paket vanilya

İç malzemesi:

1,5 bardak süt

2,5 kahve fincanı şeker

1,5 yemek kaşığı nişasta

100 gr. margarin

1 adet yumurta

Üzeri için:

4 kaşık pudra şekeri

1 kase kıyılmış badem

Unu bir kabın içine eleyin. Unun ortasını açın. Aynı bir kaptaki ılık sütün içine 6 tatlı kaşığı şeker ilave edin. Mayayı bu ılık sütün içinde eritin.

Erittikten sonra unun içine dökün ve 5 dakika bekleyin. Sonra diğer malzemeleri de karıştırarak iyice yoğurun. 20-25 dakika dinlendirin.

İç kreması: Bir kaba süt ve şekerin yarısını koyup kaynatın. Diğer tarafta yumurta ile kalan şekeri çırpın. Unu ilave ederek karıştırın. Margarin ilave edip soğutun. Hazırladığınız hamuru kalıba göre açın. Yarım saat mayalanmak üzere bekletin. Daha sonra 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra ortasından kesin. Hazırladığınız kremayı sürün. Üzerine pudra şekeri serpip ufalanmış bademle süsleyerek servise sunun.
