



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA PASTASI

4 adet yumurta
1 ay bardağı Őeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı galeta unu
Üzeri için:
Yarım su bardağı ceviz
1 paket üçü bir arada kahve
Yarım su bardağı su
1 ay bardağı süt
1 poşet toz krem Őanti
3 orba kaşığı hindistancevizi

Yumurta ve Őeker mikserle çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ eklenir, kısa süre daha çırpılır. Üzerine galeta unu, kabartma tozu ve vanilya katılır. Yağlanmış kelepçeli kalıba dökölür, 170 derece fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkınca üzerine sıcak suyla karıştırılmış, üçü bir arada kahve gazdırılır. Ceviz serpilir. Soğuk süt ve toz krem Őanti mikserle çırpılır. Soğumuş kekin üzerine konur ve düzeltilir. Son olarak hindistancevizi serpilir. Buzdolabına konur, 4 saat kadar dinlendirilir.