



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREKLİ PEYNİR PASTASI

Malzemesi:

200 gr. gevrek (galeta)

40 gr. şeker

1 tutam tuz

80 gr. tereyağı

yağlamak için margarin

Üzerine:

125 gr. margarin

75 gr. şeker

1 tutam tuz

4 yumurta sarısı

1 paket vanilya

60 gr. un

325 gr. beyaz peynir

125 gr. krema

4 yumurta akı

Hazırlanışı:

Gevrekleri iki yağlı kağıt arasına koyun. Sonra havan tokmağı ile iyice dövün. Şeker ve tuz ile karıştırın.

Margarini de ilave edip birlikte iyice yoğurun. Kalıbınızı margarinle yağlayın. Gevrekli hamuru taban olarak kalıbın içine yayın Üzeri için, margarini şeker, tuz ile köpürünceye kadar çırpın. Yumurta sarılarını ve vanilyayı ilave edin. Unu da katın. Beyaz peyniri çatalla ezip krem haline getirin. Krema ile birlikte diğer karışıma ilave edin. Yumurta aklarını ayrı olarak çırpıp köpük haline getirin. Sonra diğer kremaya katın. Gevrekli hamurun üzerine dağıtın. Kızdırılmış fırında 60 dakika pişirin. Soğuyunca keskin bıçakla 12 parçaya bölüp servis yapın.