



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ PASTASI

200 gr margarin
2,5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı ılık süt
1,5 Paket kabartma tozu
4 Çorba Kaşığı kakao
2 Tutam tuz
9 Adet yumurta
3 Su Bardağı toz şeker
2 Paket vanilya

Yumurtanın akını ve sarısı ayırın. Yumurta sarısı, birbuçuk su bardağı tozşeker ve bir paket vanilyayı iyice çırpın. Margarini ekleyip, çırpıma devam edin. Sütü yavaş yavaş ilave edin. Ayrı bir yerde un, kakao, kabartma tozunu ve bir tutam tuzu karıştırdıktan sonra, eleyerek yumurtalı karışıma ekleyin. Fırın kabını yağlı kağıtla kaplayıp, karışımı kalıba boşaltın. Spatula ile üzerini düzeltip, önceden ısıtılmış yüz yetmiş beş derece fırında elli dakika, kekin ortası sert, üzeri balon balon olana dek pişirin. Daha sonra ılınmaya bırakın. Ayrı bir yerde yumurta akı, bir paket vanilya ve bir tutam tuzu kar haline gelene dek mikserle çırpın. Üzerine bir buçuk su bardağı tozşekeri azar azar ilave edip, on beş dakika çırpıma devam edin. Kar halini alan karışımı, ılık haldeki kekin üzerine fazla bastırmadan sürün. Önceden ısıtılmış yüz seksen derece fırında yirmi dakika daha pişirin. Dilimleyip servis edin.



Fotoğraf "pelin aybars" tarafından gönderildi. 22.02.2019