



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA PASTA

50 gr margarin
200 ml su
1 tutam tuz
3 çay fincanı un
4 adet yumurta
Yeteri kadar krem patiseri
3 adet muz
1 kase çilek
1 fincan hindistancevizi
1 fincan pudra şekeri

50 gr margarini 200 ml su ve bir tutam tuz ile ufak bir tencereye alın. Yağ tamamen eriyip su kaynamaya başlayınca unu tek seferde tencereye boşaltın. Tahta bir kaşıkla 1,5 dakika kadar karıştırıp ocaktan alın. Birkaç dakika ılımasına izin verdikten sonra yumurtaları teker teker ekleyerek mikserle karıştırın. hamurunuzu sıkma poşetine doldurup yağlı kağıt serili fırın tepsinize halka şeklinde sıkın. 190 derecede yaklaşık 35 dakika, üzeri pembeleşene kadar pişirip fırından alın ve ılımaya bırakın. İlıdıktan sonra halka şeklindeki hamurun arasını açıp krem patiseri ya da arzu ettiğiniz başka bir krema ile doldurun. Kremanın üzerine çilek ve muz dilimlerini sıralayıp hindistancevizi serpiştirin. Meyvelerin üzerine biraz da çırpılmış krema sürüp hamurunuzun üst parçasını kapayın. Buzdolabında dinlendirip üzerine pudra şekeri serpererek servis edin. Krem patiseri; belirli ölçülerde süt, şeker, yumurta sarısı, vanilya ve nişasta karışımı ile pişirme şeklinde meydana gelmektedir, toz halde temin etmek de mümkündür.

