



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI CEVİZLİ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Paket kremşanti
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 3 Damla limon suyu
- 1 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı DÖVÜLMÜŞ CEVİZ İÇİ
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Adet kabartma tozu
- 1,5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı mavi haşhaş
- 2 Su Bardağı süt (Kreması için)
- 1 Paket pasta kremesi
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı irmik

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpıp köpürtün. Daha sonra süt,sıvıyağ, irmik, haşhaş, un ve kabartma tozunu ekleyerek iyice karıştırın. Margarinle dikdörtgen borcamı iyice yağlayın. Kek karışımını içine döküp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Bir tencerede su ve şekeri kaynatıp, kaynamaya yakın limon damlalarını ilave edin. Şerbet ve kek ılıkken birbiriyle buluşturun. Pasta kreması ve kerem şantiyi karıştırıp sütü de ekleyip mikserle iyice çırpın. Kek şerbeti çekince üzerine kremayı yayın. Üzerine bol hindistancevizi döküp nar taneleriyle süsleyin.