



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PASTA (AFYONKARAHİSAR)

Necla SAKIZCI

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı siyah haşhaş
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1/2 su bardağı şeker (pastayı ıslatmak için)
- 1 paket krem şanti

Yapılışı:

Yumurtalar kırılıp şeker ile çırpılır, daha sonra sıvı yağ, süt, irmik, haşhaş ilave edilerek karıştırılır. Sonra un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilerek çırpılır. Kıvamına geldikten sonra tepsiye dökülerek fırında 120 derecede pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra pastamız ılık hale gelene kadar dinlendirilir. Hazırlamış olduğumuz 1/2 su bardağı şekeri ılık suyla karıştırılarak pastamızın üzerine gezdirilerek ıslatılır. Sonra ayrıca hazırladığımız krem şanti pastamızın üzerine sürülerek pastamız servise hazır hale getirilip soğuyana kadar buzdolabında bekletiriz.