HAVUÇLU PASTA

4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım su bardağı ceviz içi
1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
2 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı un
Kabartma tozu
Krema İçin
1 kilo süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta
6 çorba kaşığı şeker
Yarım paket margarin

Malzemenin hepsini karıştırıp, tepsiyi yağlanıp un serpilir. Karıştırdığımız malzemeyi içine döküp 150 derecede ısınmış fırında pişirilir.
Kremanın Yapılışı : Bütün malzeme karıştırılıp ocakta çocuk maması şeklinde karıştırılarak pişirilir. Pişirmiş olduğumuz pastanın üzerine dökülür. Ve soğuduktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:6739 • adı:Havuçlu Pasta • gönderen:zBayram • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53