



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ALMAN PASTASI

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı taze yoğurt
1 çay bardağı yağ
2 bardak un
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
3 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yumurta
4 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
1 kaşık tereyağı
Üzeri için:
Hindistancevizi

Yumurta ve şekeri iyice çırpıyoruz. Diğer malzemeleride ekleyip iyice karıştırıp, Yağlanmış yuvarlak borcama döküp 175 derecede önceden ısıtılmış fırında kekimizi pişiriyoruz . Kek pişerken krema malzemelerini tencereye koyup koyulaşana kadar pişiriyoruz. Kek çıkıp soğuduktan sonra ortadan ikiye ayırıp kremamızı sürüyoruz. Kekin üst kısmını kapatıp üzerine bolca hindistan cevizi serpiyoruz.

