



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KREM PASTA (İSVİÇRE)

MAZEME:

HAMURU İCİN:

8 YUMURTA BEYAZI

6 KASIK SEKER

200 GR HİNDİSTANCEVİZİ.

YUMURTA BEYAZLARINI İYİCE CİRPİN DİĞER MALZEMEYİDE KARİSTİRİN, BÖRCAMDA 5-10 DAKİKA PİSİRİN (200 DERECE)

KREMASI:

1 BARDAK SÜT

150 GR margarin

100 GR ÇİKOLATA

11 TANE BİSKÜVİ

6 KASIK SEKER

150 GR FİNDİK UNU

8 YUMURTA SARISI.

YUMURTA SARILARINI SEKERLE İYİCE CİRPİN, SÜT, YAĞ, ÇİKOLATA İSİTİLİR ERİTİLİR FİNDİK TOZU ERİMİŞ MALZEME (SOGUK) KIRILMIŞ BİSKİVİLER DİKKATLİCE YUMURTA SARISINA EKLENİR. DİĞER TARAFTA PİSİRİLMİŞ OLAN HAMUR MALZEMENİN ÜSTÜNE GÜZELCE YAYILIR. ÜZERİNE ÇİĞ KREMA CİRPİLİR ÜZERİNE GÜZELCE DÖLDÜRÜLÜR. (krem santiyide yapabilirsiniz akici olmasın).