



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

Kek İçin:

3 yumurta

1,5 çay bardağı şeker

1 çay bardağı zeytinyağı

1 /2 çay bardağı süt

1 çay bardağı yoğurt

4,5 çay bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı hindistancevizi

Kreması İçin:

1 kilo süt

6 kaşık un

3/4 bardak şeker

Vanilya

1 adet muz

Üzerine ve kremaya serpiştirmek için bol miktarda hindistancevizi

Önce kremayı pişirip, soğumaya bırakın. Tüm krema malzemelerini orta ateşte karıştırarak pişirin. Koyu muhallebi kıvamına gelince mikserde çırpın. Bir kenara bırakın. Fırını 250C'ye ayarlayıp ısıtın. Kek malzemelerini sırasıyla koyup karıştırın. Önce şeker ve yumurtaları kabarıp, beyazlayana kadar çırpın. Sonra yoğurt, zeytinyağı ve sütü ekleyin. En son un ve kabartma tozunu ilave edin. 23 cm çapında ortası boş kek kalıbına dökün, üzerine hindistancevizi serpin, fırına verin. Fırın sıcaklığını 160C'ye düşürün.

Pişen keki soğutup, üst kısmını bozmadan keserek çıkartın. Pastanın içini oyun. Muz dilimleri dizip, üzerine kremayı dökün. Hindistancevizi serpiştirin. Çıkardığınız kek dilimlerini tekrar kapatın. Kalan kremayla bol hindistancevizi eşliğinde pastayı kaplayın. Dilerseniz yeşil fıstıkla renklendirebilirsiniz.

