



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

<https://www.posta.com.tr>

1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
5 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı hindistancevizi
7 paket kabartma tozu
Krema için:
Yarım su bardağı tereyağı
1 su bardağı süzme yoğurt
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
Yarım su bardağı hindistancevizi
2 çorba kaşığı süt

Tereyağı ve toz şekeri çırpın. Yumurta aklarını ayrı bir yerde çırparak kar haline getirin. Tereyağına yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını ilave edip yavaşça karıştırın. Süt, sıvı yağ ve Hindistan cevizi ekleyin.

Un ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırarak malzemeleri birbirine yedirin. Yağlanmış kek kalıbına hamuru koyarak 180 derece fırında, 35 - 40 dakika pişirin. Kek soğuyunca kalıptan çıkarıp enlemesine 3'e bölerek aralara kremayı sürün. Üzerine Hindistan cevizi serpin.

Krema Tereyağı ve pudra şekerini çırpın. Yoğurt, vanilya, süt ve hindistancevizi ekleyerek karıştırın.

