



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

- 1/3 bardak süt
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı un
- 2 kahve kaşığı tuz
- 1 komposto kaşığı kabartma tozu
- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 kahve kaşığı vanilya
- Pastanın üst malzemesi:
 - 3 çorba kaşığı tereyağı
 - 1/3 bardak pudra şekeri
 - 2 çorba kaşığı kaymak
 - 1/2 komposto kaşığı vanilya
 - 3/4 su bardağı rende hindistancevizi

Sütü kaynatın. Tereyağını ilave ederek ılınana kadar bekleyin. Un, tuz ve kabartma tozunu bir kaba koyun. Yumurtaları hafifçe çarpın. Şekeri ağır ağır katarak çarpmaya devam edin. Yumurtalar limon rengini alana kadar çarpın. Vanilyayı da katın. Unu ve yağlı sütü azar azar şekerle katarken bir taraftan da karıştırın. Bir kalıbı yağlayın. Malzemeyi kalıba dökerek orta sıcaklıktaki fırında otuz dakika kadar pişirin. Tereyağ, pudra şekeri, kaymak vanilya ve hindistancevizini karıştırın. Pastayı fırından alıp beş dakika soğutun. Bir spatula veya kalın bir bıçakla karışımı pastanın üstüne sürün. Pastayı fırında ızgaranın altına yerleştirin. Hindistancevizi hafif pembeleşene kadar kızartın.

Not: Arzu ederseniz, pastayı yaparken una küçük hindistancevizi rendesinden 1 kahve kaşığı ve dövülmüş karanfilden de 1/3 kahve kaşığı katabilirsiniz.