



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAKLI PASTA

6 yumurta
6 kahve fincanı un
6 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı fındık veya ceviz (iri dövülmüş)
2 su bardağı süt (krem şanti için)
2 paket krem şanti
3 çorba kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın
pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Deliksiz bir pasta kalıbını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıtılı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup kalıptan çıkaralım. Üst kısmını bıçakla keserek çıkartalım. (Pasta, içi boş bir kaseyi andırsın.) Pastanın içinden çıkan parçaları küçük lokmalar halinde doğrayarak bi kaba alalım. İçine üzümü, fındığı, tarçını ekleyip karıştıralım. Krem şantiyi, kakaoyu sütle çırparak koyulaştıralım. İçine pastalı harcı ekleyip karıştıralım ve kase şeklinde pastanın iç kısmını dolduralım. Kapak gibi kestiğimiz parçayı pastanın üzerine kapatalım. Üzerine pudra şekeri eleyelim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

