



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPATKA (POLONYA)

Şu hamuru için:

3,5 su bardağından su

4,5 su bardağı un

21 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı deniz tuzu

10 adet yumurta

Pastacı kreması için:

Yarım kg süt

1 vanilya çubuğu yada toz vanilya

5 adet yumurta sarısı

1 su bardağından az şeker

Yarım su bardağı nişasta

Yarım su bardağı un

6 yemek kaşığı krema

Mandalina-limon rendesi

Şu hamurunu hazırlamak için bir tencereye su, tereyağı ve tuzu karıştırılır ve iyice eridiğinde içine unu ekleyip toplandıktan sonra altını kapatıp soğuması için dinlendirelim. Soğuduktan sonra yumurtaları tek tek kırıp mikser ile karıştırıyoruz. Asla hepsini bir anda koymayalım. İyice hamurun yumurtayı çektiğinden emin olduktan sonra diğer yumurtayı ekleyelim. 180 derecede 20-25 dakika arasında rengini kontrol ederek çıkartabilirsiniz. Fırınlama süresinde sakın fırın kapağını açmayınız. Yanlışlıkla açarsanız bir anda söneceğini göreceksiniz maalesef.

Ayrı bir tencerede çiğ krema haricindeki tüm pastacı kreması malzemelerini kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Piştikten sonra kremayı da ekleyip soğuması için dinlendiriyoruz.

İkiye böldüğümüz ekler pastamızın arasına pastacı kremasından sürerek üzerine kapatıyoruz. Üzerine arzuya göre pudra şekeri serpebilirsiniz.

Not: Bu pasta Polonya'dan devşirilen bir lezzet (karpotka). Keki %100 ekler hamuru. Dolayısıyla dev bir ekler yapacaksınız aslında. Fırınınız müsaitse 2 ayrı parça olarak da pişirebilirsiniz ya pişirip ortasından keskin bir bıçak ile kesebilirsiniz.



