



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPATKA (POLONYA)

Hamuru için:

1 su bardağı su (+1/4 su bardağı)

1 su bardağı un (+1/4 su bardağı)

125 gram tereyağı

1 çay kaşığı kabartma tozu

5 adet yumurta

1/4 çay kaşığı tuz

Kreması için:

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

2 paket vanilin

3 adet yumurta sarısı

125 gram tereyağı

Üzeri için:

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Önce hamuru için suyu, tereyağını ve tuzu orta ateşte pişirip kaynar bir hale getirin. Sonra altını biraz kısıp ununu azar azar ekleyin ve sürekli karıştırarak hamuru pişirin. 5 dakika içinde pişecek.

Hamuru soğutmak için başka bir kabın içerisine alın ve soğumaya bırakın.

İyice soğuyan hamura yumurtaları bir bir ekleyerek iyice karıştırın.

Hamurun yarısını yağlı kağıt serili kelepçeli bir pişirim kabına ekleyin ve biraz sallayın.

190 derecede ısıttığınız fırında 30 dakika kadar pişirin. İlk kısmı kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın ikinci yarısını da aynı şekilde pişirip soğutun.

Krema için tereyağı dışındaki tüm malzemeleri iyice karıştırarak ocakta pişirin ce muhallebi kıvamı alınca altını kapatın. Üzerini kapatıp soğutun

Oda sıcaklığında beklemiş tereyağını iyice çırpın ve kremaya ekleyin. Kalıba pişirdiğiniz hamurlardan birini koyun.

Kremayı dökün ve yayın ve diğer hamuru da sandviç yapar gibi üzerine kapatın.

Pastanızı en az 4-6 saat buzdolabında dinlendirin. Üzerine pudra şekeri serpererek ve dilimleyerek servis edin.



