



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAK KALPAĞI

3 adet yumurta
200 gr. un
100 gr. toz şeker
250 gr. pudra şekeri
100 gr. fındık
Yarım paket vanilya

Yumurta sarıları porselen veya emaye bir kâseye, yumurta akları ise yumurta tenceresine kırılır. Sarılara 250 gr. pudra şekeri ilâve edilir. Telle karıştırılarak krem hâline getirilir. Katı - kar hâline getirilmiş yumurta akı, un, vanilya ilâve edilir. Yavaşça karıştırılarak yağlanmış, unlanmış ve 25 cm. çapında daire ile çizilmiş tepsilere yuvarlakların ortalarına ikişer - üçer kaşık konur. Bıçağın tersi ile muntazam bir şekilde yayılır. Orta hararettteki fırında pişirilir. (Bu yuvarlaklardan 7 - 8 tane çıkar.) Fırından çıkınca aralarına çikolatalı krem sürülür. Üstüste yapıştırılır. En üstüne sürülmez. Kenarları düzeltilir. 100 gr. şeker üzerine yetecek kadar su ile ateşe konur. Kremalar rengine gelinceye kadar kaynatılır. Hazırlanan pastaların üzerine dökülerek acele olarak yayılır. Bıçağın tersi ile üzerine şekil verilir. Kenarlarına krem sürülür. Kiyılmış fındık yapıştırılır.