



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIZARMIŞ PASTA

MALZEMELER

Hamuru için:

2 su bardağı un

Yarım tatlı kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı pudra şekeri

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı limon suyu

7 yemek kaşığı maden suyu

Kızartmak için yeteri kadar sıvı yağ

Kreması için :

3 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

2,5 yemek kaşığı un (silme)

1 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasını açın. Tuz, tarçın, pudra şekeri ile karıştırın. Sıvı yağ, limon suyu ve maden suyu ekleyin. 5 dakika yoğurun. Hamuru 1,5-2 saat oda sıcaklığında dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Unlanmış tezgaha kalınca açın. Ortadan ikiye katlayıp tekrar açın. Bu işlemi 3-4 kez tekrarlayın.

Hamuru unlanmış bir oklava ile çok ince açın. 10 cm çapında yuvarlaklar kesin. Yağı ısıtıp elde ettiğiniz hamur parçalarını bu yağda kızartın.

Kremayı hazırlamak için yumurta sarısını şekerin yarısı ile mikserde çirpin. Mayonez kıvamında açık sarı bir karışım elde edince un ilave edin. Sütü kalan şeker ile kaynatın. Kaynamış şekerli sütün yarısını yumurta sarısına ekleyin. Sonra tüm malzemeyi süt tenceresinde birleştirin. Kısık ateşte kaynama derecesine getirip 2 dakika pisirin.

Vanilyayı ekleyip atesten alın. Sogurken üzeri kabuk tutmaması için pudra şekeri serpin. Kızarmış hamurun üzerine bolca krema koyup mevsim meyveleri ile süsledikten sonra servise sunun