



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKOŞ PASTA

1 adet hazır kakaolu pandispanya
3 adet yumurta
1 kg. süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
50 gr yağ
1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı
1 çay bardağı dövülmüş badem veya ceviz
Islatmak için:
Yarım bardak süt
1 çay kaşığı toz şeker
Üzeri için:
250 gr. pişmaniye

Bir tencerede yumurtayı şekerle çırpın.

Üzerine unu, yağı ve sütü de ilave edip karıştırın.

Tencerenizi ocağa koyup karıştırmaya devam edin.

Kaynamaya yakın dövülmüş damla sakızını ekleyin.

Muhallebi kıvamına gelince ocaktan indirin.

3-4 dakika kadar blender ile çırpın.

Bu arada pandispanyanızı ıslatmak için yarım bardak sütle 1 çay kaşığı şekerini karıştırın ve hazırladığınız şekerli sütün yarısıyla alta koyduğunuz pastayı ıslatın.

Muhallebinin yarısını pastanızın alt parçasının üzerine dökün.

Dövülmüş badem veya cevizini ortaya döktüğünüz muhallebinin üzerine serpin.

Diğer keki de muhallebinin üzerine koyun.

Üst kısımdaki pastanızı da kalan şekerli sütle ıslatın.

Muhallebiyi pastanızın üzerine ortadan başlayarak döküp bir spatula yardımıyla yanlara yaydırın.

Pastanızı servisten hemen önce didilmiş pişmaniye ile kaplayın.

