



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI PASTA

1,5 su bardağı pandispanya unu
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı su
1 poşet kakaolu puding
2,5 su bardağı süt
Krokan İçin;
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı pudra şekeri

Şeker, yumurta, su, un karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.

Bu arada süt ve paket puding pişirilir, 5 dakika mikserden geçirilerek pürüzsüz kıvam alması sağlanır. Krokan için şeker, küçük bir tencerede karıştırmadan eritilir. Üzerine ceviz katılır, karıştırılır, yağlı kağıda yayılır, soğuyunca robottan geçirilir, pişen pandispanya enine kesilir, arasına üstüne ve kanarlarına puding sürülür, en üste robotta çekilmiş krokan serpilir, 2 saat buzdolabında dinlendirilir.
