



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI PASTA

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
3 adet dövülmüş karanfil
2,5 su bardağı un
Kreması için:
2 su bardağı süt
3 yumurta
4 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı un
Vanilya
Karameli için:
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı çiğ krema
3 çorba kaşığı su

Derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Unu kabartma tozu, vanilyayı ve baharatları da ilave ederek kek harcını oluşturun. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün ve 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Kreması için gereken malzemeleri bir kabın içinde çırpın ve pişirin. Bu arada karameli için de şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp kahverengi olana kadar ocakta bekleyin. Daha sonra rengi dönünce içine çiğ kremayı dökün. 2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kekin üzerine krema ve karamel sürüp kat kat dizin. Üzerine fındıklarla süsleyin.