



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PASTASI

1 fincan haşlanmış kuru fasulye

7 yumurta sarısı

1 fincan şeker

1 fincan dövülmüş ceviz

2 kaşık pasta mayası

1 kaşık marmelat

Kreması:

250 gr tereyağı

250 gr pudra şekeri

5 kaşık erimiş sütsüz çikolata

Haşlanmış kuru fasulye makineden geçirilerek ezilir, içine 7 yumurta sarısı, şeker, dövülmüş ceviz, pasta mayası, marmelat karıştırılır, iyice çırpılır. Sonra 7 yumurta akı çırpılarak sertleştirilir ve hamura katılarak yağlanmış, unlanmış kalıba dökülür. Orta ısı fırında pişirilir. Soğuduktan sonra ikiye kesilerek içine ve üstüne krema sürülür.

Kreması : 250 gr tereyağ, bir kapta tahta kaşıkla ezilerek yumuşatılır. İçine 250 gr pudra şekeri konarak sürekli, aynı yönde ezilmeğe devam edilir. Son olarak 5 kaşık erimiş sütsüz çikolata katılarak düzgün bir krema oluncaya kadar da çırpılır.