



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ SÜPRİZ PASTA

4 tane yumurta
2 su bardağı kuru fasulye
1,5 su bardağı tozşeker
1 kase ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı pirinç unu
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı mısır nişatası
3 yemek kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı margarin

İlk olarak dör adet yumurtamızı karıştırma kabına kiralım. Kırdığımız yumurtaların üzerine bir su bardağı toz şekerimizi ilave ederek mikser yardımıyla güzelce çırpalım. Ardından üzerine de pirinç ununu, vanilyayı kabartma tozunu, haşlayıp püre haline getirdiğimiz kuru fasulyeyi ve cevizleride ilave ederek güzelce karıştıralım. Çember şeklindeki yuvarlak bir kaba karıştırarak elde ettiğimiz bu karışımı dökerek, önceden 170 dereceye ayarlayıp ısıttığımız fırınımızda pişirelim.

Sos için bir tavaya bir su bardağı kadar sütü, üç yemek kaşığı toz şeker, iki yemek kaşığı kakao bir tatlı kaşığı mısır nişastası ve margarin ekleyerek benmari usulü ile bir sos hazırlayalım. Bu sosu pastamızı fırından çıkardıktan sonra üzerine güzelce dökelim. Krem şanti ile dilediğimiz gibi süsleyerek servise sunalım.

