



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜTÜK PASTASI

MALZEMELER

8 adet yumurta

1,5 bardak pudraşeker

½ bardak ceviz içi

3 yemek kaşığı un

İçine sürmek için:

½ bardak marmelat

Süslemek için:

1 ölçü çikolatalı yağlı krema

1 kahve fincanı tuzsuz yeşil fıstık

Mantarı için:

50 gr çekilmiş ceviz

1 yemek kaşığı pudraşeker.

½ yumurta akı

Bir fiske kırmızı şekerçi boyası

YAPILIŞI

Yumurtaları pudraşekerle birlikte önce hafif ateşte 5-10 dk çırpın. Sonra ateşten indirip 15-20 dakika daha çırpmaya devam edin. Un, çekilmiş ceviz, limon kabuğu ve vanilya koyup tahta kaşıkla biraz karıştırın. İçine kağıt yayılmış dikdörtgen bir tepsiye hamuru 1 ½ parmak kalınlığında yayın. Sıcak fırında 20 dakika pembe renkte pişirin. Rulo hamurunda açıkladığımız gibi tepside çıkarın. İçine marmelat sürüp rulo şeklinde sarın. İki ucunu verevine kesip bu parçaları budak şeklinde pastanın üzerine ve yanına yerleştirin. Çikolata kremayı, ucuna tırtıklı bir huni takılmış krema torbasına doldurun. Rulonun üzerine ağaç kabuğu şekli vererek krema sıkın. Kesilen parçalara beyaz kremayla budak şekli verin. Çekilmiş ceviz, pudraşeker, yumurta akını yoğurun. Bu hamurdan ufak mantarlar yapın. Üzerine kırmızı boya ile benekler koyun. Bu mantarları pastanın uygun yerlerine yerleştirin ve yeşil fıstıkla süsleyin.