



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEDOVİK PASTA

Bisküvisi için:

3 yumurta

100 g tereyağı

4 su bardağı un

2 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı bal

1,5 çay kaşığı karbonat

Kreması için:

300 ml krema

200 g süzme yoğurt

3/4 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı bal

Kaplamak için:

1 su bardağı ceviz

Bisküvi kenarları

Bisküvi için tereyağını eritip ılıtın,

Bal ve karbonatı küçük bir tavaya koyup ocağa alın,

Köpürene kadar karıştırarak pişirin,

Yumurta ve şekeri derin bir kaptan çırpın,

İçine erimiş tereyağı ve bal+karbonat karışımını ekleyerek çırpıma devam edin,

Unu yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya başlayın,

Un tamamen bittikten sonra hamuru 6 eşit parçaya bölün,

Hamur toplarından birini alıp unladığınız tezgahda 24 cm'lik bir tencere kapağından biraz daha geniş olacak şekilde açın,

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 4 dk. pişirin,

Fırından çıkarıp kenara alın,

Diğer hamur toplarını da aynı şekilde açıp sırayla pişirin ve soğumaya bırakın,

Bu sırada kreması için kremayı koyulaşana kadar çırpın,

Şekeri ekleyip katılaşana kadar çırpın,

Ayrı bir kaptan çırpılmış krema, yoğurt ve balı karıştırın,

Bisküvileriniz soğuduktan sonra tencere kapağını kalıp olarak kullanarak aynı ölçüde kesin,

Bisküvilerden birini servis tabağına alın,

Üzerine krema sürün,

Bir kat bisküvi bir kat krema şeklinde dizin,

En son kalan kremayı üzerine ve yanlarına sürüp dolaba kaldırın,

Bisküvilerin artan kenarlarını ve cevizleri mutfak robotunda çekin,

Pastayı dolaptan çıkarıp kenarlarını ve üstünü kaplayın.



© lezzetler.com tarif no:174291 • adı:Medovik Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:13.04.2025 - 19:43