



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNU PASTASI

3 kahve fincanı mısır unu
1,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1,5 kahve fincanı şeker
1 lt süt
3 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
biraz tuz

Süt vanilya ve tuz birlikte kaynatılır. Sonra mısır unu ilâve edilir, iyice karıştırılır. Sonra da yağ, şeker, yumurta sarıları, en sonra da çırpılarak kar haline getirilmiş yumurta akları ilâve edilir. Karıştırılıp iyice halledilir. Sonra da içi hafifçe yağlanıp unlanmış kabın içine dökülür. Orta fırında 40 dakika pişirilir. Üzeri kızarıncaya çıkarılır, soğumaya bırakılır. Sonra da ters çevrilerek tabağa alınır. Dilim dilim kesilerek servis yapılır.

Not: Eğer pastanın uzun süre tazeliğini muhafaza etmesi isteniyorsa soğuduktan sonra dilimlenir ve birkaç dakika fırınlanıp çıkarılır.