



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU TEREYAĞLI VANİLYALI YAŞ PASTA

4 Adet Yumurta  
4 Türk Kahvesi Fincanı Toz Şeker  
4 Türk Kahvesi Fincanı Un  
2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ  
3 Yemek Kaşığı Kaynar Su  
1 Paket Kabartma Tozu  
1 Paket Vanilya  
Ara katı kreması için:  
2 çay bardağı toz şeker  
3 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Arasına koymak için:  
2 muz  
Üzeri için :  
2 paket sade krem şanti  
1 tane muz

Yumurta aklarını cam bir kasede kar kıvamına gelinceye kadar çirpin. Şekerin yarısını ekleyin ve şeker eriyinceye kadar çirpin. Aynı bir kasede yumurta sarılarını, kalan şeker ve kaynar su ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 6-7 dakika çirpin. Şeker eriyince yağı ekleyin ve çok az çirpin. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin, yumurta akları ve sarıları ile birleştirerek çok az daha çirpin. Bu aşamada mikser yerine çırpma teli yada tahta kaşık kullanırsanız daha iyi olur Yağlanmış ve unlanmış kalıba dökerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişiriniz.İplikle veya uzun bıçakla 2 ye veya 3 e bölüyoruz.İsterseniz süt ve şeker ile ıslatabilirsiniz.ardından pişirip soğuttuğunuz kremayı koyup muz dilimlerini yerleştiriyoruz.Üstüne diğer katı koyup krem şanti ile sürüyoruz muz dilimlerini yerleştirip süslüyoruz. ben arasına damla çikolata kullandım.

