



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU YAŞ PASTA

Melikgazi Belediyesi

- 5 Yumurta
- 5 yemek kaşığı şeker
- 5 yemek kaşığı dolusu un
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- KREMASI;
- 4 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı şeker
- 100 gr margarin
- 1 paket krem şanti
- 1 paket vanilya kakao
- 1 tane muz

Şeker ve yumurta koyu kıvama gelinceye kadar çırpılır. Sıvı yağ eklenerek un kabartma tozu vanilya ilave edilir fazla karıştırmadan yağlı tepsiye dökülür 170 derece fırında fazla kızartmadan pişirilir ortadan ikiye kesilir diğer tarafta süt, şeker, un, nişasta ile krema pişirilir soğuyunca margarin ve vanilya eklenir mikserle çırpılır tamamen soğuyunca krem şanti toz halinde dökülerek krema çırpılır.pastanın arasına ve üstüne sürülür muz ortadan dilimlenerek pastanın üstüne şekilli olarak yerleştirilir muzun üstüne kararmaması için limon suyu sürülür en üste kakao elenir buzdolabında 1 gün dinlendirilerek servis yapılır.

