



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI PASTA

Fatıma Öztürk Zengin

4 adet yumurta
4 yemek kaşığı kaynar su
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
Kreması:
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Yumurta ile şekeri güzelce çırpıyoruz. Diğer malzemeleri de koyarak kek hamurunu elde ediyoruz. Yağlanmış yuvarlak pasta kalıbına döküyoruz. 170 derece fırında pişiriyoruz. Diğer yanda kremayı pişiriyoruz. Keki çıkarıp ister 2'ye ister 3'e kesiyoruz. Aralarına krema sürüp muz dilimleri koyalım. Benim muzum yoktu ben ceviz koydum. Diğer katları da aynı şekilde koyarak en üstüne kremşanti sürerek süslüyoruz. Bir gece beklerse daha güzel oluyor.

