



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NUGATLI PASTA

MALZEMELER

250 gr. un
150 gr. tereyağı
2 yumurta
tuz
1 bardak ayçiçek yağı
1 bardak süt
limon kabuğu
1 paket tatlı maya
Kreması İçin:
6 yumurta sarısı
100 gr. seker
20 gr. süt
vanilya
50 gr. badem
1 yemek kasığı bal
300 gr. tereyağı
100 gr. nugat
100 gr. çikolata

YAPILIŞI

Krema için önce sütü sekerle birlikte kaynatın. Bademleri ve vanilyayı ekleyip 3 dakika pisirin. Ilındıktan sonra devamlı karıştırarak yumurtaları ekleyin. Tekrar atese alın, ancak kaynatmayın. Sogudumasi için birakin ve yumusamis tereyağını ilave edin. Biraz daha soguyunca dövülmüş nugatları ve parça çikolataları ekleyin. Hamuru hazırlamak için yumurtaları seker, limon kabuğu ve bir tutam tuz ile çirpin. Sütü ve sivi yağı ekleyin. Bir baska kapta un ve mayayı elekten geçirin ve karısına ilave edin. Iyice homojen bir hal aldığında yağlanmış bir kalıba dökün ve 200 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık yarım saat pisirin. Pastayı keserek üç kat elde edin. Katlar arasına kremayı sürün. Üzerine pudra sekeri serpin.