



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ONURLU PASTA

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Bardak süt
- 1 Adet muz
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Adet vanilya
- 5 Adet kayısı
- 1 Adet kremşanti
- 3 Bardak un
- 4 Adet yumurta
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Bardak YOĞURT
- 1 Çay Bardağı sıcak su

Yumurtaların aklarını sarılar karıştırmayacak şekilde ayırıyoruz. Akları bir çimdik tuz ile cam veya metal büyük bir kase de mikserle hafif köpürene kadar çırpıyoruz. erilmiş SANA MARGARİN ekleyip çırpıyoruz Tozşekerin yarısını bu karışıma ekleyip iyice kabarıp sertleşene kadar çırpıma devam ediyoruz. Karışım mikseri kaldırdığımız da şeklini koruyabilmelidir. Ayrı bir kase de yumurta sarılarını kalan tozşekerle yine kabarıp açık sarı hale gelene kadar çırpıyoruz. Yumurta sarılı karışıma yumurta aklarını ekleyip spatula ile karıştırıyoruz. Unu, kabartma tozu ve vanilya ile birlikte karışımın üzerine eleyin ve yine spatula ile veya geniş tahta kaşık ile havasını söndürmeden karıştırıyoruz. Fırın tepsisini hafif yağlayıp fırın kağıdını seriyoruz Karışımı düzgün spatula ile tepsiye 1-2 cm. kalınlığında olana dek yayıyoruz (tepsinin tamamına sererseniz hamur ince olabilir). Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15-25 dakika kadar hafif kabarık kızarana kadar pişiriyoruz. Pandispanya pişerken kremamızı hazırlıyoruz. Un, nişasta, toz şeker sürü orta boy bir tencerede tek çırpıcı ile karıştırarak orta ateşte pişiriyoruz. En son vanilyayı ekleyerek soğumaya bırakıyoruz. soğuyunca kremşantiyi ilave edip 3-4 dakika daha çırpıyoruz. Fırından çıkan pandispanyanın il sıcaklığı gidince küçük küpler halinde doğradığımız muz ve kayısıyı serpiştiriyoruz. Kısa kenardan başlayarak bir yandan fırın kağıdından ayırarak rulo yapıyoruz. Dikdörtgen bir servis tepsisine alıp soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapıyoruz.