



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORALETLİ PASTA

MALZEMELER:

2 yumurta,
1 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı şeker,
1 tatlı kaşığı amonyak soda
1 kahve fincanı erimiş margarin,
aldığı kadar un

HAMURUN YAPILIŞI:

1- Yukarıdaki malzeme karıştırılır. Aldığı kadar unla orta yumuşaklıkta hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir.
2- Dört eşit parçaya ayrılır. 2 mm. İnceliğinde yuvarlak açılıp, fırında birer veya ikişer pişirilir.
3- Sıcakken üzerlerine krema sürülüp üst üste kapatılır. En üste dövülmüş fındık, ceviz veya hindistancevizi serpilir. Yumuşak kalması için üzeri büyük bir tencere ile örtülür.

KREMA:

15 çorba kaşığı şeker,
3 çorba kaşığı oralet
4 çorba kaşığı pirinç unu,
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
3 su bardağı su,
1 yumurta

BAŞKA BİR KREMA:

2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 kaşık nişasta
750 gr. süt (3,5 su bardağı)
1 küçük paket margarin (125 gr.) (Yapılışı oraletli krema gibidir.)

KREMANIN YAPILIŞI:

Bir tencereye yumurta, oralet, şeker, pirinç unu, nişasta konup karıştırılır. Yavaş yavaş su ilavesi ile karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınca yağ konur. Sıcak olarak kullanılır.

Esenlikler...