



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PALYAÇO PASTA

6-8 kişilik

Kek malzemesi:

3 yumurta

1.5 su bardağı toz şeker

1.5 su bardağı süt

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı pirinç unu

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Vanilyalı krema malzemesi:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı toz şeker

4 çorba kaşığı pirinç unu

2 paket vanilya

1 çorba kaşığı limon suyu

Süsleme malzemesi:

2 fincan pirinç unu

Yarım fincan tozşeker

Aldığı kadar su

Birkaç vişne şekerlemesi

Renkli bonbon şekerler

Gümüş renkli minik şekerlemeler

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurta ve şekeri köpükleşinceye dek çırpın. Süt, yağ, un, pirinç unu, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip düzgün bir hamur oluncaya kadar karıştırın. Yuvarlak kalıba döküp fırına verin ve 40 dakika kadar pişirin. Kalıbı ılık suya batırıp çıkarın ve servis tabağına ters çevirerek soğumaya bırakın.

2 su bardağı süt, şeker, pirinç unu, vanilya ve limon suyunu tencerede karıştırın. Koyu bir krema kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin ve ılınmaya bırakın.

Hazırladığınız kremayı kekin üzerine spatula ile yayın. Buzdolabında yarım saat bekletin.

2 fincan pirinç unu ve yarım fincan tozşekeri karıştırıp aldığı kadar su ilave ederek hamur yoğurun. Gıda boyası ile renklendirip ağız şeklini verin ve pastanın üzerine yerleştirin. 2 vişne şekerlemesiyle gözleri, kırmızı bir şekerle burnu ve diğer renkli şekerlerle saçları oluşturun.