



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAMUK PASTA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1,5 su bardağı galeta unu

4 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı ceviziçi

1 çay bardağı hindistancevizi

1 paket kabartmatoru

Şerbeti için:

1 su bardağı su

1 su bardağı şeker muhallebisi: 1 kg.süt 1 su bardağından iki parmak az mısır nişastası 1 su bardağı şeker 1

poşet kremşanti

YAPILIŞI: Yumurtaları bir kaba kırıp çirpin şeker, yağ katıp çirpin çekilmiş ceviziçi ve diğer kek malzemesini ni katıp çirpüp yağlanmış büyük kare yada yuvarlak borcama döküp önceden ısınmış 180 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin ve ılıtın. Diğer tarafta şerbeti yapın az ılıtıp keki şerbetleyin. En sonda muhallebiyi hazırlayın. Süt, şeker ve mısır nişastasıyla muhallebiyi pişirin biraz soğutun içine bir poşet kremşanti katıp çirpüp kekin üzerine dökün dolapta soğumaya bırakın. İsterseniz pastanın üstünü süs şekerleriyle süsleyin yada çikolata sosda yapabilirsiniz.

