



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAMUKKALE PASTASI (DENİZLİ)

5 yumurta  
2 çorba kaşığı un  
4 kahve fincanı toz şeker  
1 su bardağı süt kreması

Krema için:

1 litre süt  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı pirinç unu  
10 çorba kaşığı toz şeker  
1 paket vanilya  
3 çorba kaşığı kakao

1. Derin bir kaptaki 5 yumurta, un ve toz şekerini çırpın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün. 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip soğutun.
2. Kremayı hazırlamak için; süt, pirinç unu, yumurta, toz şeker, vanilya ve kakaoyu tencereye alın. Sürekli karıştırarak 15 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Soğuyan tatlıdan küçük parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp hafifçe bastırın ve kakaolu kremaya batırıp servis tabağına dizin.
4. Süt kremasını mikserle çırpın. Tatlıların üzerine döküp servis yapın.