



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİ KIZI PASTASI

3 kaşık Sarelle
1 bardak süt
3 bardak un
1,5 bardak şeker
1 bardak margarin (eritilmiş)
1 paket vanilya
3 yumurta
hindistancevizi
1 paket kabartma tozu

Süt ve şekeri birlikte çırpın, daha sonra 3 yemek kaşığı Sarelle'yi ilave edin. Pastanın üzerine sürmek için bu karışımdan bir bardak kadar ayırın. Geri kalan karışıma yağ, un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyerek karıştırın. Yumurtaları teker teker yedirin. Yağlanmış tepsiye veya kalıba dökerek, orta hararetli fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkarınca pastanın üzerinde çatalla küçük delikler açın. Daha önce ayrılan bir bardak Sarelle'li karışımı yedirerek pastaya tamamen sıvayın. hindistancevizi ekerek servis yapın.