



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR PASTASI

6 adet yumurta
1,5 su bardağı -250 gr toz şeker
4 çorba kaşığı- 60 gr un
400 gr krema
800 gr Beyaz krem peynir
100 gr eritilmiş SANA Hamurışı

Krem peyniri ve şekerini orta hızlı bir mikserde çırpın.

Şeker eridikten sonra, mikser hala çalışırken teker teker yumurtaları ekleyin ve çırpmaya devam edin.

Fırını 200 C dereceye ayarlayın.

Yumurtaları eklendikten sonra, yine mikser çalışırken kremayı ve SANA Hamurışı'ni ilave edin. İçine arzuya göre limon kabuğu veya vanilya da ekleyebilirsiniz.

Mikser çalışırken karışıma elekten geçirdiğiniz unu ekleyin, böylece topaklanmayı engelleyebilirsiniz.

Kelepçeli pasta kalıbına yağlı kağıdı ıslatıp silkeleyerek yerleştirin. Bu işlem de hem kağıdın yerleşmesini kolaylaştırır, hem de harcı biraz nemlendirerek daha iyi kabarmasını sağlar.

Kaliba döktüğünüz karışımı, 200 C derece fırında 20-25 dakika pişirin. Üzeri kızardıktan sonra fırından alın.

Biraz oda sıcaklığında bekletin, ardından buzdolabına 5 saat dinlenmeye bırakın.

Pişen pastanın hala biraz akışkan olması normaldir. İdeal kıvamını buzdolabında beklerken alır.

En iyi kıvamı buzdolabında 1 gece dinlendirerek elde edebilirsiniz.

Üzerini arzu ettiğiniz şekilde süsleyerek servis edin.

