



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ UNU PASTASI

MALZEMELER

5 YUMURTA
5 KAHVE FİNCANI PİRİNÇ UNU
5 KAHVE FİNCANI ŞEKER
1/2 PAKET KABARTMA TOZU
2 ÇORBA KAŞIĞI
KAKAO KREMASI
1 YUMURTA
2 SU BARDAĞI SÜT
3 ÇORBA KAŞIĞI TEPELEME UN
1/2 SU BARDAĞI ŞEKER
2 PAKET VANİLYA
1 LİMON KABUĞU RENDESİ
VİŞNE, ÜZÜM, ÇİLEK GİBİ MEYVELERDEN BİRİ

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırırım. Yumurta aklarına 1 fiske tuz serpererek akları kar .gibi olana dek mikserin düşük ayarıyla çırpalım. Ayrı bir kapta yumurta sarılarına şeker ekleyerek yarım dk. çırpalım. Kakaoyu, pirinç ununu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştırırım. Yumurta aklarını da ekleyip birkaç kez karıştırırım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısıllı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Tencereye unu, sütü, şekerini, yumurtayı, limon kabuğu rendesini alıp karıştırırım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Vanilyaları ekleyelim. Mikserle yarım dakika çırpalım. Pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine krema yayalım. Alt parçanın üzerine meyveleri sık aralıklarla yerleştirelim. Üzerine pastanın üst parçasını, oturtalım. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.