



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PONPON PASTASI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

HAMURU:

1 bardak Su

250 g Un (5 fincan)

125 g Sana (6 çorba kaşığı)

1 çorba kaşığı Şeker

1 tutam Tuz

5 tane Yumurta

KREMASI:

3 bardak Süt

15 g Kakao (3/4 fincan)

225 g Seker (3.1/4 fincan)

110 g Un (2.1/5 fincan)

2 tane Yumurta

2 tane Yumurtanın sarısı

1 kasve kaşığı Vanilya

ÜZERİNE:

1 kahve fincanı Pudra Şekeri

içinde; 125 g erimiş Sana (6 çorba kaşığı) bulunan bir tencereye 1 çorba kaşığı şeker ile bir tutam tuz koyarak bunları 5 dakika kadar kaynatınız. Sonra da kaynamakta olan bu mahlûta 250 g un (5 fincan) ilâve ediniz ve karıştırarak bir hamur yapınız.

Bilâhare kaynamakta olan tencereyi ateşten alınız ve 5 tane yumurtanın her birini teker teker ilâve edip bir taraftan da karıştırmak suretiyle bütün yumurtaları hamura yediriniz.

Sonra da yapmış olduğunuz bu hamuru sıkma eniektörüne koyarak, fırın tepsisine madeni ikibuçuk lira büyüklüğünde topaklar sıkınız ve kızgın fırında yarım saat pişirilmesini müteakip tepsiden çıkartarak soğumaya bırakınız.

Diğer taraftan; içinde 2 tane yumurta ile 2 tane yumurtanın sarısı bulunan bir tencereye 225 g şeker (3.1/4 fincan), 1 kahve kaşığı vanilya tozu koyarak yumurta vurmaya mahsus telle, birbirleriyle iyice hâlediniz.

Müteakiben, bu mahlûta 3 bardak sıcak sütün 1 bardağını bir taraftan karıştırmak suretiyle yavaş yavaş dökünüz ve sonra da 110 g un (2.1/5 fincan) ile geri kalan sütü de ilâve ederek 5 dakika kadar kaynatınız.

Krema kaynayınca, bunu genişçe bir tepsi üzerine yaydıktan sonra, 15 g kakaoyu (3/4 fincan) tahta kaşıkla iyice karıştırmak suretiyle kremayla hâlediniz ve ılınmaya bırakınız.

Diğer taraftan soğumaya bırakmış olduğunuz hamurları ortalarından (yere paralel olacak şekilde) kesiniz ve bu boşluklara krema koyduktan sonra diğer parçaları üzerlerine kapatmak suretiyle bütün hamurları kremayla doldurunuz ve genişçe bir kayık tabağa koyunuz. Üzerlerine de 1 fincan pudra şekeri eledikten sonra servis yapınız.