



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVENTLİ PASTA

300 g dondurulmuş milföy hamuru,
50 g kedicili bisküvi,
500 g ravent,
50 g şeker,
1 limon kabuğu rendesi,
2 yumurta,
250 gram krema,
2 tepeleme yemek kaşığı un,
2 paket vanilya,
30 g tereyağı,
50 g pudra şekeri.

Hamuru çözölmeye bırakın. Bisküvileri ezin. Raventleri soyun ve 2 cm uzunluğunda parçalara kesin. Ravent parçalarını, şeker ve limon kabuğu rendesi ile karıştırın, 30 dakika bekletin. Yumurtaları, kremayı, unu ve vanilyayı birarada iyice çırpın.

24 cm çapında 2 kalıbı eritilmiş tereyağı sürerek yağlayın. Hamuru ikiye bölün. Parçaları 24 cm çapında açın. Kalıpları su ile ıslatın ve hamuru döşeyin. Hamurun üstüne dövölmüş bisküvileri serpiştirin. Ravent parçalarını dizin. Yumurtayı karışımı dökün. Kalıpları 200 derecede ısıtılmış fırının tabanına koyun, pastaları 15 dakika pişirin. Bundan sonra pastaların üstüne pudra şekeri serpiştirin ve kalıpları orta rafa kaldırın, tekrar 7 - 8 dakika pişirin.