



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUS PASTASI

120 gram margarin  
3 adet yumurta  
1 çay bardağı şeker  
3 çorba kaşığı bal  
1,5 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un  
1 paket vanilya  
Krema için:  
4 su bardağı çiğ krema  
1 su bardağı şeker  
Süsleme için:  
1 büyük büyük sütlü çikolata  
3-4 kaşık krema

İlk önce üç yumurta ve şekerini iyice çırpınız.

3 çorba kaşığı dolusu balı bir tavaya alıp,ısıtınız.İsındığında kabartma tozunu katıp köpürene dek pişiriniz (en fazla 1 dk)

Köpüren karışımı önceden çırpılmış yumurta ve şekerin bulunduğu kaba ilave ediniz.

Ayrı bir tavada margarin eritip ılınca karışıma katınız.

Son olarak un ve vanilyayı da azar azar ekleyip,hafif sert bir hamur elde ediniz.

Hamuru 6' eşit parçaya bölüp,her birini oklava veya merdane yardımı ile,unlu bir zeminde yemek tabağı büyüklüğünde açınız.

Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye bir tane koyup,çatalla birkaç yerinden delerek,önceden ısıtılmış 180 derecede yaklaşık 2-3 dk pişiriniz

Hepsi pişince,tencere kapağı ile kesip,aynı boyda olmalarını sağlayınız.Artan kenarları robotta un haline getiriniz. (Pastayı süslemede kullanacağız.)

Pişen bisküvilerden teker teker alıp,aralara / üstüne / dışına kremasını sürünüz,yani pastamız tamamen krema ile kaplanacak,bitince kenarlarını bisküvi unları ile kapatınız.

