



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS PASTASI

100 Gr Sana Hamurışı
8 Yemek Kaşığı şeker
1,5 Su Bardağı Krema İçin: şeker
1 Paket vanilya
1 Aldığı kadar un
600 gr Krema İçin:krema
4 Çorba Kaşığı bal
3 Adet yumurta

- 1- Kremanın içine şeker katıp mikserle sertleşene kadar çırpıyoruz. Buzdolabına atıyoruz.
- 2- Yumurtaları ve şekeri iyice çırpınız.
- 3- Balı bir tavaya alıp,ısıtın. Isındığında kabartma tozunu katıp köpürene dek pişirin.
- 4- Köpüren karışımı önceden çırptığınız yumurta ve şekerin bulunduğu kaba ilave edin.
- 5- Ayrı bir tavada sana yağın eritip ılınca karışıma katınız.
- 6- Son olarak un ve vanilyayı da azar azar ekleyip, hafif sert bir hamur elde edin.
- 7- Hamuru 7'e bölün. merdaneyle açın ve bir kalıp yardımıyla tencere kapağında olabilir kesin. 7 adet aynı boyda hamurunuz olacak. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve ikişer ikişer ya da tek tek pişirin. Pembeleşen bisküvileri hemen çıkarın. Çok kalmamasın fırında. Açık pembe. Hamurları çatalla birkaç noktadan delmeyi unutmayın fırınlamadan önce.
- 8- Pişen bisküvilerden teker teker alıp,aralarına kremadan sürüp üst üste kapatın. en üstünüde kremalayın. 6 bisküviyi öyle kullanın. 7. yi rondodan geçirip süslemede kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 27.05.2015