



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE VE EKONOMİK PASTA

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
300 gr. un (10 çorba kaşığı)
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
Pasta kremi için:
3 adet yumurta
80 gr. un (3 çorba kaşığı)
180 gr. tozşeker (6 çorba kaşığı)
Yarım litre süt veya 450 gr. su (2 su bardağı)

10 yumurtalık bir pandispanya hazırlayınız.
Fırından alınan pandispanyayı soğuduktan sonra kalınlığına göre 2'ye veya 3'e enine kesiniz.
Her parçayı ıslatma suyu ile fırçayla kenarlarını çok, ortasını az olmak üzere ıslatınız.
3 yumurtalık bir pasta kremi hazırlayınız.
Soğuyan kremi ıslatılan pastanın yüzeyine 1-2 çorba kaşığı koyup, spatül veya geniş yüzeyli bir bıçakla sürünüz.
Krem sürülen pastaları üst üste koyunuz. Alt veya üst parçalardan hangisi düzgünse, onu üst yapınız.
Pastanın kenarlarını düzelterip kenarlara da bıçak veya spatülle azar azar krem alıp, her tarafını kremleyiniz.
Üstü de elle veya bir bezle hafif temizleyip, kuru yerlerini ıslatma suyu ile ıslatınız.
Kalan kremle pastanın üzerini kapatınız.
Fındığı incecik kıyıp, kenardaki kremleri fındıkla kaplayınız.
Fıstığın da kabuklarını soyup bir kısmını bütün, bir kısmını kıyılmış olarak pastanın üzerini fındık ve fıstıkla arzu ettiğiniz şekilde süsleyiniz.
Yuvarlak servis tabağına koyup, servis yapınız.