



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAFAK PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

Oraletli Krema:

1 kahve fincanı şeker

1/2 kahve fincanı oralet

1 kahve fincanı nişasta

4 çay bardağı su

1 paket bisküvi (kare bisküvi)

Üst kreması:

4 çay bardağı süt

1 kahve fincanı un

1 kahve fincanı şeker

1 paket vanilya

2 çorba kaşığı kakao

Tencereye nişastayı, şekerini, oraleti, suyu ekleyerek ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Köşeli bir kalıba kremayı yayalım. Üzerine 1 sıra halinde bisküvi dizelim. Tencereye şekerini, sütü, unu, kakao ve vanilyayı ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp mikserle yarım dk. çırparak bisküvilerin üzerine yayalım. Kremanın üzerine hindistan cevizi serpererek, pastayı buzuktaki birkaç saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapalım.

