



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI YAŞ PASTA

Keki için:

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı soda
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı un

Kreması için:

1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
Yarım yemek kaşığı un
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı kakao

Süslemek için:

Antepfıstığı

Önce yumurtaların beyazını ve sarısını ayırıp yumurta beyazlarını köpürene kadar mikserle çırpıyoruz, yumurta sarılarına da şekeri koyup onuda şeker eriyene kadar çırpıyoruz, sonra her ikisini de karıştırıp sodasını da ilave edip tekrar karıştırıyoruz, yavaş yavaş ununu da koyup bu sefer karıştırmak için çırpma telimizi kullanıyoruz, en son kabartma tozunu ilave dip onuda iyice yedirip yaş pasta kekimizi tepsimize döküp 170 derecede pişiriyoruz. Kreması için, nişastayı unu şekeri, margarini ve kakaoyu bir tencereye alıp üzerine sütümüzü de döküp kaynayınca kadar karıştırarak pişiriyoruz biraz soğumaya bırakıyoruz. Pişen kekimizi tepsimizden çıkarıp arasını açıp kremamızdan bolca sürüyoruz sonra üzerini kapatıp kremamızı tekrar her tarafını ve yanlarını kapatacak şekilde sürüyoruz antepfıstığıyla da süsleyip buzdolabında 1-2 saat bekletiyoruz sonra istediğimiz şekilde kesip servis yapıyoruz.