



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PASTA

Malzemeler

4 adet yumurta
2 bardak toz şeker
1,5 su bardağı süt
1 bardak pirinç unu
1 bardak un
3 çorba kaşığı kakao
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
Krema İçin
2 adet yumurta akı
Yarım su bardağı toz şeker

Yapılışı

Yumurtaları çırpma kabına alalım. Şekeri ilave edelim.Yumurtaları şeker ile birlikte köpük köpük olup beyazlaşana dek çırpalım. Margarini eritip ılıtarak ekleyelim. Tekrar karıştıralım. Elenmiş unu pirinç ununu kabartma tozu ve kakaoya ilave edip cam tepsiyi yağlayıp hafifçe un ve şeker serpiştirelim. Hamuru kalıba boşaltalım, 180 derece fırında pişirelim. Bir bardak soğuk süte 2 kaşık şekeri karıştır. Soğuk sütü pişen pastanın üzerine gezdirelim. Yumurta aklarını mikserle kor gibi olana dek çırpalım şekeri az su ile ağdalaşana dek pişirelim. İyice soğutup yumurta aklarına ilave edelim. Kremayı pastanın üzerine boşaltıp kremanın pastanın üzerinde aldığı şekli bozmadan buzdolabında bekletelim. Dilim çeyrek servis yapalım.