



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAŞ PASTA

Krema:

1,5 fincan un

1/2 fincan şeker

1/2 litre süt

1 fincan kakao

3 adet yumurta

1 paket vanilya

Pandispanya:

8 adet yumurta

1 su bardağı şeker

2,5 fincan un

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

1,5 fincan nişasta

8 adet yumurtayı kırıp, içine şekeri katın ve koyulaşınca kadar çırpın. 1-2 dakika kısık ateşte çırparsanız daha çabuk kabarr. Nişasta, un ve limon kabuğu rendesini karıştırıp, yumurtalara yavaş yavaş katın. Kalıbı yağlayıp, unlayın. Bu karışımı boşaltın. Orta hararetili fırında 40-45 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Kreması için; toz şeker, kakao, un ve vanilyayı iyice karıştırın. Çırpılmış yumurta sarılarını bu karışıma katın. Sütü de katıp, pişirin. Pandispanyayı ortasından kesip arasını ve üstünü krema ile kaplayın.

Not: Pandispanyayı küçük kalıplarda pişirip, üzerine kremayı döküp supanglez de yapabilirsiniz.

[ML® Amonyaklı Yaş Pasta için tıklayın](#)[ML® Adet Yaş Pasta için tıklayın](#)

---