



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞPASTA

Malzemeler:

5 Yumurta
5 fincan Şeker
1 Kabartma tozu
5 fincan Un
rendelenmiş ceviz
Hindistancevizi
Kreması:
1 su bardağı Şeker
1 Yumurta
6 kaşık Kakao
9 kaşık Un
yarım litre Süt
1 vanilya
2 yemek kaşığı Margarin

Yapılışı:

Bir kaptaki yumurtalarla beraber şekeri mikserle 15-20 dakika mikserle karıştırın. Sonra kabartma tozunu ve ununu ilave edin. Mikserle devamlı karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında, 175 derecede pişirin.

Kek fırında pişerken kremasını hazırlayın.

Ocakta kısık ateşte bir tencereye sütü, şekeri, kakaoyu ve vanilyayı koyun. Yumurtayı çırpın ve ilave edin. Hepsini karıştırın. Unu ayrı bir kaptaki azıcık sütle karıştırın ve tencerenize yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Altına tutmaması için tahta kaşıkla devamlı karıştıracaksınız.

Koyulaşınca içine margarin katın ve karıştırın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Keki yandan ister ikiye yada üçe bıçakla dikkatli kesin. (nasıl isterseniz, 2 katlı pasta yada 3 katlı pasta).

Her katın arasına hazırladığınız kakaolu kremadan koyun. En üstüne ve kenarlarında kremayı paylaşın. Pastanın üstünü ceviz ve hindistanceviziyle süsleyin. Doğumgünü pastanız sevise hazırdır.

Not: Bu pastadaki tarifini bütün pastalarınızda kullanabilirsiniz. Kolay ve lezzetli..

www.nefissofra.com

[ML® Yarım Pasta için tıklayın](#)