



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

SÜT PASTASI



4 adet  eftali
Yarım litre süt
2  orba ka ı ı un
1 su bardağı toz  eker
2  orba ka ı ı nişasta
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1  orba ka ı ı tereyağı

- # Deliksiz kek kalıbı tereya lanır.  eftaliler soyulur ve uzunlamasına ince ince doğranır, kalıba gelişi güzel dizilir.
- # Çukur bir kaba yumurta kırılır,  irpılır.  zerine soğuk süt,  eker, nişasta, un ve vanilya eklenir, karıştırılır.
- # Karışım  eftalilerin üzerine dökülür. ( eftalilerin sütün üstüne çıkması normaldir.)
- # Süt pastası kalıbıyla birlikte başka bir tepsiye konur, kenardan tepsiye su bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra oda ısına gelen pasta buzdolabına konur ve 1 gece bekletilir.
- # Ertesi gün kalıbından çıkarılır ve servise sunulur.

Not: Süt pastası elma ve armutla da hazırlanabilir.