



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

PAMUK PASTA



1 adet hazır kakaolu pandispanya
2,5 su bardağı süt
1 büyük çay bardağı Őeker
1 adet yumurta
1 orba kaşığı buğday niŐastası
1 orba kaşığı pirin unu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Islatmak için:
Yarım su bardağı su
1 orba kaşığı marmelat
İçi için:
1 adet muz
zeri için:
350-400 gr piŐmaniye

- # Tencereye yumurta kırılır, çırpılır. zerine soğuk süt, niŐasta, pirinç unu ve Őeker konur iyice karıŐtırılır.
- # Krema orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce tereyağı ve vanilya katılır.
- # Su ve marmelat karıŐtırılır. İlk kat pandispanyanın üzerine karıŐımın yarısı gezdirilir.
- # Soğuyan kremanın yarısından biraz fazlası pandispanyanın üzerine konur, düzeltilir. Sonra ince doğranmıŐ muz konur.
- # zerine ikinci kat pandispanya konur, kalan ıslatma Őurubu gezdirilir. Kalan krema üzerine ve kenarlarına sürülür.
- # PiŐmaniye pastanın kenarlarına ve üzerine yapıŐtırılır.
- # 1 saat dinlendirdikten sonra servise sunulabilir.

Not: Pamuk pastanın i malzemesinde arzuya göre ilek, kivi, Őeftali gibi meyveler de kullanılabılır.