



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

YAKIN YILDIZLAR



3 katlı sade pastaban
1 ay bardađı süt
Krema için:
3 su bardađı süt
1 adet yumurta
3 orba kaşığı kakao
1 su bardađı toz eker
1 ay bardağı nişasta
1 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 ay bardađı damla çikolata
zeri için:
1 orba kaşığı pudra ekeri

- # Krema için tencereye bir yumurta kırılır, eker eklenir, kısa süre çırpılır.
- # zerine un, nişasta, soğuk süt ve kakao ilave edilir, iyice karıştırılır.
- # Krema orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak koyu kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateten almadan hemen önce vanilya ve kahvaltılık tereyağı eklenir.
- # Ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar soğuması için beklenir.
- # Bu arada pastabanın bir katı alınır. Yıldız şeklindeki kurabiye kalıbıyla 10 adet yıldız kesilir.
- # Yıldızların zerine bol miktarda pudra ekeri serpilir. Kısa süreliğine bir kenarda bekletilir.
- # Sođuyan kremaya damla çikolata konur ve karıştırılır.
- # Pastabanın ikinci katı alınır, yarım çay bardağı süt gezdirilir.
- # zerine hazırlanan kremanın yarısı, kenarlara teimadan sürülür.
- # Son kat konur, kalan süt gezdirilir. Kalan krema dzdn bir şekilde gene kenarlara teimadan bırakılır ve düzeltilir.
- # Son olarak pastanın üzerine hazırlanan yıldızlar bırakılır.
- # Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra ikram edilebilir.

Not: Kremanın özellikle sert kıvamda olması gerekir.