SÜT PASTASI



4 adet şeftali
Yarım litre süt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı

Deliksiz kek kalıbı tereyağlanır. Şeftaliler soyulur ve uzunlamasına ince ince doğranır, kalıba gelişi güzel dizilir.
Çukur bir kaba yumurta kırılır, çırpılır. Üzerine soğuk süt, şeker, nişasta, un ve vanilya eklenir, karıştırılır.
Karışım şeftalilerin üzerine dökülür. (Şeftalilerin 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2150 | Adı: Süt Pastası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:03