



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

MUZLU PASTA



Pandispanyası İçin:
2 Yumurta
1,5 Su bardađı tepeleme un
1 Su bardađı silme toz Őeker
1 ay bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
zeri İçin:
1 Bardak sođuk süt
1 Paket krem Őanti
100 gr. İnce çekilmiŐ fındık
1,5 adet muz
Kreması için:
1,5 su bardađı süt
1 kahve fincanı un
1 Kahve fincanı toz Őeker
1 Yumurta
Yarım Muz

- # Yumurta ve Őeker bir mikser yardımıyla 10 – 15 dakika çırpılır.
- # Daha sonra un, kabartma tozu, yağ ilave edilip biraz daha karıŐtırılır
- # Yağlanmış 20 -22 cm çapında yuvarlak bir kalıba elde edilen karıŐım dökülür.
- # Önceden hafif ısıtılmıŐ 180 derece fırında üzeri kızarana kadar piŐirilir.
- # Pandispanya piŐirilirken i kreması hazırlanır.
- # Sođuk sütün içine un, Őeker, yumurta atılır.
- # Ocađa almadan önce bu karıŐım bir ırpıcı ya da bir atal yardımıyla karıŐtırılır.
- # Orta hararetili ocakta muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirilir.
- # Krema ocaktan alınır, biraz soğuyunca ince kıyılmıŐ yarım muz eklenir, mikser yardımıyla iyice karıŐtırılır.
- # Fırından çıkartılan ve soğutulan pandispanya enine 3 eŐit parçaya bölünür.
- # 3 adet kesilen pandispanyanın ilk katı düz bir tabağa konur.
- # Önceden piŐirilip soğutulan kremanın yarısı, ıslatılan pandispanyanın üzerine düzgün bir Őekilde yayılır.
- # Kremanın zerine ince dilimlenmiŐ muz dizilir.
- # Muzlu kremanın üzerine ikinci kat pandispanya konur, birinci kata yapılan iŐlem bu kata da yapılır.
- # nc kat pandispanya da konur.
- # 1 Bardak soğut sütte çırpılan bir paket krem Őanti pastanın tümünü örtecek Őekilde yayılır.
- # Krem Őantinin de üzeri ince çekilmiŐ fındık ile kaplanır.
- # Buz dolabının alt rafında en az 4 saat bekletildikten sonra servis yapılır.

Not: Bu pasta muz yerine 2 adet Őeftali kullanılarak da yapılabilir.