

Bezeli Pasta

Malzemeler

6 adet yumurta aki

6 kahve fincani toz seker

2 tatli kasigi misir unu

7 yemek kasigi dovulmus findik

Firininizi 120 derecede isitin.

KREMA ICIN MALZEMELER

2 kutu krema

1 portakal kabugu rendesi ve 2 yemek kasigi portakal suyu (istege gore)

2 yemek kasigi yogurt

uzeri icin arzu ettiginiz meyveler

Yapilisi

Yumurta aklarinizi temiz ve buyuk bir kaba koyup mikserinizle cirpmaya baslayin her bir fincan sekerinizi tek tek yumurta aklarınıza ekleyerek sert bir kopuk elde edene kadar cirpmaya devam edelim.

Misir ununu ve findiklari kopugumuze ekleyip bir kasik yardimiyla dikkatlice karismalarini saglayalim.

Firin tepsimiz uzerine serdigimiz yagli kagit uzerine 20 cmlik iki tane daire cizelim ve sikma torbamizin icine doldurdugumuz kopugumuzle cemberlerin icini doldurarak uc tane taban hazirliyoruz ve 1,5 - 2 saat civarinda pisirin. Soguyunca bir servis tabagina alin.

Kremanin hazirlanisi:

Kremamizi kopurup yogunlasna kadar cirpalim ve icine portakal kabugu, suyu ve ve yogurdumuzu da ekleyelim. bezelerin her bir katina krema ve meyvalarimizdan koyalim. En ustunede krema surup meyvelerimizle susleyip servis yapin.