

Etimekli Pasta

Malzemeler

2 yumurta

Yarım su bardagi toz seker

Yarım su bardagi sut

Yarım su bardagi sivi yag

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 yemek kasigi un

1 su bardagi ogutulmus etimek

SURUBU ICIN:

1 su bardagi toz seker

1,5 su bardagi su

UZERI ICIN:

1 paket kakaolu puding

3 su bardagi sut

SUSLEMEK ICIN:

Cesitli cerez cesitleri, hindistan cevizi

Yapilisi

Hamuru malzemelerini (etimek haric) derince bir kap icinde iyice cirpin, uzerine ogutulmus etimekleri ilave edin yaglanmis dikdortgen borcama dokun 180 derecede isinmis firinda 30-35 dakika pisirin.

Firinda hamurunuz piserken serbeti ocakta pisirin ve sogutun, firindan cikan sicak pastanizin uzerine soguk serbeti dokun,sogumaya birakin. diger tarafta puding ve sutu pisirin sogutun,pudingi serbetli kekin uzerine dokun ve yayın, uzerini istediginiz malzeme ile susleyin..Buzdolabinda 2-3 saat bekletin ve dilim dilim servis yapin..