



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://lezzetler.com)

BADEMLİ KAYISILI PASTA

<https://uno.com.tr>

- 1 adet UNO Sade Pastaban
- 1 su bardağı badem
- 1 su bardağı küçük doğranmış kuru kayısı
- ½ su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tutam tarçın
- 2 paket krem şanti (sütle çırpılmış)
- 1 su bardağı kayısı suyu
- 12 su bardağı su
- 1 çay bardağı krema

Karamelize kayısı karışımı için kayısıları toz şeker ve tereyağı ile kavurduktan sonra su ve kremayı ekleyin. Daha sonra, badem ve tarçını ekleyin. Karışım karamel rengini alıp; kayısılar yumuşayana kadar kavurmaya devam edin.

UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını kayısı suyu ile ıslattıktan sonra, ilk katın üzerine krem şantinin yarısını sürün. Ardından karamelize karışımı dökün.

