



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ YAŞ PASTA

Malzemeler:

- 1 adet UNO 3 katlı sade pastaban,
- 1 su bardağı vişne suyu,
- 300 g böğürtlen,
- 1 paket sade jöle (paketteki tarife göre hazırlanmış),
- 1 paket kremşanti (sütle çırpılmış)

Sade pasta kreması için:

- 1 büyük su bardağı süt,
- yarım su bardağı toz şeker,
- 1 çay bardağı un,
- 2 çay kaşığı nişasta,
- 2 adet yumurta sarısı,
- 2 corba kaşığı tereyağı

Sade pasta kreması yapılışı: Süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynatın. Karışım koyu bir kıvam alınca ateşten alın. Tereyağını ekleyip birbirine iyice karıştırın. Daha sonra karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Hazırlanışı:

Pastaban'ınızın bütün katlarını vişne suyu ile ıslattıktan sonra ilk katın üzerine pastacı kramasının yarısını yayın. Böğürtlenlerin yarısını yerleştirin. Aynı işlemi diğer kat için de tekrar edin. Kremşanti ile pastanızın üzerini kaplayın. Jöle ile böğürtlenleri karıştırıp pastanızı süsleyin. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.