



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMİNO PASTA

- 1,5 ay bardağı bal
- 1 ay bardağı esmer şeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta
- 1 ay kaşığı muskat rendesi
- 1 su bardağı öğütölmüş badem
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kaşık margarin
- 4-5 yemek kaşığı kayısı marmeladı
- 2 poşet Bitter Glazür

Bal, margarin ile esmer şekeri tencereye alıp kısık ateşte eritin. Ocaktan alıp soğutun ve çırpma kabına alın. Üzerine şekerli vanilin, yumurta, muskat rendesi ve öğütölmüş bademleri karıştırıp ilave edin. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. 2/3 ünü karışımaya ekleyip mikserin orta devrinde 1-2 dakika çırpın. Kalan unu ekleyip eliniz ile yoğurun. Hamuru yağlanmış 25x30 cm boyutlarındaki kalıba alın. Yapışmayı önlemek için arada süte batırdığınız bir yemek kaşığı ile düzgünce yayın ve pişirin. Fırından çıkartıp soğutun. Keki kalıptan çıkartıp enlemesine ortadan ikiye kesin. Keki ilk katına kayısı marmeladı sürüp üzerine ikinci katı kapatın, bıçak ile 2x4 cm boyutlarında dikdörtgenlere kesin. Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşaya ile çıkartın, kenarından kesin ve çukur bir kaseye boşaltın. Dilimlediğiniz kekleri glazüre batırıp her tarafını kaplayın. Tel ızgara üzerine sıralayıp donması için 20 dakika bekletin. Beyaz renkli süsleme glazürü ile çikolatalı dilimlerin üzerine domino taşları şeklinde noktalar oluşturun.