



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ÜZÜMLÜ PASTA

1 su bardağı antepfıstığı
1.5 su bardağı pudra şekeri
200 gr margarin
4 yumurta
1 su bardağı un
1 paket vanilya
400 gr siyah üzüm
Yarım limon suyu
Krema için:
2 yumurta sarısı
2 kahve fincanı pudra şekeri
2 çorba kaşığı mısır unu
Yarım su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı sıcak süt

Fıstıkların iç kabuklarını kolayca soymak için ılık suda bekletin. Süzüp kabuklarını soyun. Pudra şekerinin yarısını ve fıstığı robota alıp iri taneli kalacak şekilde ezin. Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Margarin ve kalan pudra şekerini geniş bir kaba alıp krema kıvamını alıncaya kadar mikserle çırpın. Yumurta, un, vanilya ve fıstıklı karışımı ilave edip tüm malzemeleri birbirine yedirinceye kadar iyice karıştırın.

20-22 çapında yuvarlak tart kalıbını yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıba döküp sıcak fırında 40 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Üzümleri yıkayıp tencereye alın. Limon suyunu ekleyip koyulaşmaya kadar pişirin.

Krema için; yumurta sarılar pudra şekeri ve mısır ununu çırpın Portakal suyu ve sütü ekleyip iyice karıştırın ve kısık ateşte koyulaşınca ya kadar pişirin. Kremayı kekin üzerine yayıp üzümleri dizin. Pudra şekeri ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

[ML® Üzümlü Pasta için tıklayın](#)