



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ PASTA

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2,5 bardak un
2 kaşık kakao
4 çorba kaşığı kayısı reçeli
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
150 gram üzüm
Kreması için:
1,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
Un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta sarısı

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu, 1 su bardağı sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. Bu şekilde hazırladığınız kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine kayısı reçelini sürün. Kremayı hazırlamak için tencerenin içinde yumurta sarısı, süt, un ve şekerini çırpın. Koyulaşınca dek pişirip ocaktan alın. İçine tereyağını ekleyip çırpın. Bu harcı da ikiye böldüğünüz kekin içine sürün. Pasta şekli verip buzdolabında bekletip üzümlerle süsleyip servis yapın.