



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUTLU PASTA

4 adet yumurta
6 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı margarin
3,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı labne peynir
40 adet kara dut

Pastamızın sade pandispanya keki için yumurta ile şekerin 4 kahve fincanı kadarını mikserin yüksek devrinde yumurtalar beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 7 dakika çırpalım. Üzerine 4 kahve fincanı un, kabartma tozu, margarin ve 4 yemek kaşığı su ilave edip tekrar çırpalım. Bütün malzememiz homojen olarak karıştığı zaman Önceden yağladığımız yuvarlak bir tepsiye kek hamurumuzu dökelim. Ilık fırında 175 derecede fırının kapağını hiç açmadan 35 dakika kadar pişirelim. Kekimizi fırından çıkarmadan önce içerisinde pişip pişmediğini kürdan ile kontrol edelim. Eğer kürdan temiz çıkıyorsa tepsimizi fırından çıkaralım. Şurup için 20 adet karadutları, kalan 1 bardak kadar suyu ve diğer 2 kahve fincanı şekeri bir tencereye alıp hafif akışkanlığı azalana kadar pişiriyoruz.

Diğer yandan krema için diğer 20 adet dutları ve labne hariç bütün malzemeleri bir tencereye alıyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Son olarak dutları 4 parçaya bölüp içine ilave ediyoruz. Ardından ocağa alıp muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişiriyoruz. Pişen muhallebimize labneyi ekleyerek tekrara karıştırıp kenara alıyoruz. Kekimizi ortadan ikiye bölüp tabanı servis tabağına alıyoruz ve üzerini şurup ile ıslatıyoruz. Üzerine kremamızın bir kısmını ekleyip arasına derseniz şeftali ya da herhangi bir mevsim meyvesi koyabilirsiniz. İkinci keki de üzerine ekleyip hafif bastırıyoruz. Keki tekrar şurup ile ıslattıktan sonra krema ile her tarafını sıvıyoruz. 1 saat dolapta beklettikten sonra servise hazır.

