



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI PASTA

6 kaşık şeker
6 adet yumurta
1 paket vanilya
6 kaşık un

Kreması:

200 gr tereyağı
½ bardak un
2 adet yumurta
1 kaşık pudra şekeri
1.5 bardak süt

6 adet şeker ve yumurtayı çırpın; şeker eriyince vanilya ve unu ilave edin, karıştırın. Kullanacağınız kalıba yağlı kağıt serin ve malzemeyi aktarın. 160 derecede pişirin. Pişen hamuru soğuduğu vakit ortadan ayırın, alt parçasını şekerli su ile hafif ıslatın. Bir kap içinde yumurta ve pudra şekerini çırpın, sütü, unu ve tereyağını karıştırın. Karıştırarak ağır ateşte koyulaştırın. Alt pandispanyaya kayısı reçelinden 1 cm kalınlığında yayın; üzerine de diğer pandispanyayı kapatın. Üzerini tekrar şekerli su ile ıslatıp hazırladığınız kremayı yayın. Üzerini ister çikolata parçasıyla ister renkli şekerleme ile süsleyerek soğuduğunda servis edin