



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI ALMAN PASTASI

Dilek Girgin

- 2 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Yoğurt
- 1/2 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 2 Su Bardağı Un
- 3 Çorba Kaşığı Yumuşak Margarin
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 1 Çay Bardağı Süt
- 10 Adet Kayısı
- 3 Çorba Kaşığı Üzeri için Pudra Şekeri
- 1 Paket Krem Santi

Yumurta ile şekeri çırpalım. Yoğurdu, yağı ve unu ekleyip çırpmayı sürdürüelim. En son vanilya ve kabartma tozunu da katalım. Karışımı, yağlı kâğıt serilmiş bir kek kalıbına dökelim. 180 derece ısıttığımız fırında pişirelim. Fırından aldıktan sonra iyice soğumasını bekleyip, enlemesine ikiye bölelim.

Kremasını hazırlamak için 1 paket kremşanti ile soğuk sütü çırpalım. Kayısıları rendeleyelim. Rende kayısıları ve dövülmüş fındığı krem şantiye katıp karıştıralım. Donması için buzdolabında bekletelim.

Kayısı kremşanti karışımını enlemesine ikiye böldüğümüz kekin alt bölümüne sürelim. Diğer parçayı kremanın üstüne kapatalım. Pudra şekeriyle süsleyelim.