



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KAŞIK TATLISI

Malzemeler:

- 1 paket Ülker sütlü pötibör bisküvi
- 125 g tereyağı ya da margarin - erimiş
- 2 büyük limon suyu
- 5 yumurta sarısı
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket krema

Kayısı reçeli ya da arzu ettiğiniz herhangi bir reçel (şekerini ayarlayabilmeniz için tercihen ev yapımı)
Vanilyalı dondurma

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180derece ısıtın.
2. Pötibör bisküvileri rondodan geçirin ama arada küçük parçalar kalsın.
3. Bisküvileri erimiş yağ ile tüm bisküviler yağı emene kadar karıştırın.
4. Dikdörtgen pasta kalıbınızın dibine bisküviyi döşeyin ve kaşığın arkası ile bastırarak düzleştirin.
5. Çırpma kabında yumurta sarıları ile pudra şekerini mikserle rengi açık sarı oluncaya kadar çırpın.
6. Kremayı ilave edin ve çırpmaya devam edin. Karışım koyu bir kıvam aldığında limon suyunu da ekleyin ve hızlı bir şekilde çok kısa bir süre limon suyunu içine yedirinceye kadar karıştırın.
7. Bu karışımı bisküvi tabanının üzerine dökün ve fırında yaklaşık 40dk üzeri karamelize oluncaya kadar pişirin.
8. Fırından çıkardıktan sonra kalıpta soğutun. Görüntüsü kabarık bir kek gibi olmayacaktır o yüzden buna kaşık tatlısı diyoruz.
9. Servisten önce tatlınızı kalıptan servis tabağına çıkarın ve üzerine kayısı reçelini sürün, bütün kayisılarla süsleyin.
10. Bir servis kaşığı ile tabaklara alın ve yanına dondurma ilave edin. Taze nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.