



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KİRAZLI PASTA

150 gr. kepekli tatlı bisküvi
80 gr. kedi dili bisküvisi
70 gr. tereyağı (erimiş)
500 kg. kiraz
150 ml. portakal suyu
80 gr. şeker
1 paket şekerli vanilin
1 adet çubuk tarçın
3 yaprak jelatin
750 gr. süzme yoğurt
40 gr. pudra şekeri
50 ml. badem şurubu
5 yaprak jelatin
400 ml. krema
Tuz

Bisküvileri elinizle küçük parçalara kırın. Tereyağı ve bir tutam tuz ekleyin. Mikserin hamur karıştırma ucu ile 2-3 dakika karıştırın.

24 cm. çapındaki kelepçeli kalıba fırın kağıdı serin. Bisküvi karışımını eşit olarak yayın. Bastırarak sıkıştırdıktan sonra buzdolabında bekletin.

Pastayı süslemek için 10 adet kiraz ayınn. Kalan ki-razların çekirdeklerini çıkartın. Şekeri tencerede açık kahverengi oluncaya kadar karıştırarak karamelize edin. Portakal suyu, şekerli vanilin ve çubuk tarçını ekledikten sonra orta ateşte 5 dakika kaynatın.

3 yaprak jelatini soğuk suda yumuşatın. Kirazları karamelli portakal suyuna ekleyin. Orta ateşte 3-4 dakika pişirip ateşten alın. Sulan sıkılmış jelatinleri karışımın içinde karıştırarak eritin. Soğumaya bırakın.

Yoğurt, pudra şekeri ve badem şurubunu karıştırın.

Kalan jelatinleri soğuk suda yumuşatıp sularını sıkın. 100 ml. ılık kremada erittikten sonra yoğurda ekleyin ve hemen yumurta çirpıcısıyla karıştırın. Kalan kremayı hızlıca çirpin ve karıştırarak yoğurda ekleyin.

Yoğurtlu harcın yarısını kalıptaki bisküvilerin üzerine yayın. Üstüne kirazlı karışımdan koyun ve kalan yoğurtlu harçla üstünü eşit şekilde kapatın. Pastayı 4 saat buzdolabında bekletin.

Servis yapmadan önce bir bıçakla pastayı kalıptan çıkartın ve ayırdığınız kirazlarla süsleyin.

Not: Koyu renkli kirazlar her zaman daha tatlıdır. Kirazları uzun süre saklayabilmek için saplarını çıkartmadan saklamaksınız. Yıkamadan plastik bir kaba koyup buzdolabında tadı bozulmadan korumanız mümkün. Derin dondurucuda saklamak istediğinizde de çekirdeklerini çıkartın.

