



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ LİMONLU PASTA

MALZEMELER

500 gr Sari Patates

2 Adet Limon

1 Su Bardagi Seker

150 gr Tuzsuz İç Findik

8 Adet Yumurta

1 Silme Tatli Kasigi Kabartma Tozu

50 gr Nisasta (6 silme yemek kasigi)

Tuz

Kalip İçin Yag ve Un

Üstü için:

100 gr Kayisi Marmeladi

1 Adet Limon

200 gr Pudra Sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun, tuzlamadan haslayın. Süzün, ezin, sogumaya bırakın.

26 cm. çapındaki kelepçeli yuvarlak bir kalibin sadece tabanını hafif yağlayıp un serpistirin. Firini 180 C isitin.

Limonların kabuğunu ince ince rendeleyip sularını sikin. Findıkları un gibi olana kadar öğütün. Sekerin yarısını findık ve limon kabuğu rendesi ile güzelce yogurun. Yavaş yavaş limon suyunu ilave edin. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın. Kabartma tozu ve nisastayı eleyip karıştırın.

Patatesleri findıklı malzemeye katin. Yumurta sarılarını birer birer ekleyip mikserin hamur yogurma ucu ile karıştırın. Yumurta akını kalan seker ve bir tutam tuz ile bıçakla kesilecek kadar katılasana dek çirpin.

Çırpmadan diğer malzemelere katin, nisasta karışımını da ilave edip bir spatula yardımı ile hepsini harman edin.

Hamuru kelepçeli kalıba bosaltın. Firinin alttan 2. rafında 40-45 dakika pisirin. Kalıpta birlikte ters çevirip bir izgara üzerine koyun, kalibin içinde sogumaya bırakın.

Pastanın üstü için kayısı marmeladını el blendiri ile iyice ezin. 1 yemek kasığı su ile 1-2 dakika kaynatın. Keki

kalıptan çıkarın. Üstüne sıcak kayısı marmeladını sürün. Limonun kabuğunun birazını ince ince kesin, kalan

kabuğunu ince rendeleyin. Limonu sikin. Pudra sekerini limon kabuğu rendesi, 2 yemek kasığı limon suyu ve sivi

haldeki yumurta akı ile karıştırın, ben-maride hafif isitin. Pastayı yağlı kagit üzerine koyup sıcak limonlu cılayı

üzerine dökün. İncecik limon seritlerini serpistirip sertlesmesi için 20 dakika bekletin.