



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PASTA

1 adet sade pandispanya

Kreması için:

1 litre süt

5 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

1 yumurta

2 çay bardağı şeker

1 paket vanilya

1 salkım yeşil üzüm

1 salkım kırmızı üzüm

2 çorba kaşığı şeker

1 paket toz kremşanti

1 çay bardağı süt

Öncelikle sütü tencereye dökün, içine şekeri, unu, yumurtayı ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve ocaktan alın. İçine vanilya ve tereyağını ekleyip iyice çirpin. Soğumaya bırakın. Hazır pasta tabanının iki katını da şekerli suyla biraz ıslatabilirsiniz ama gerek olmuyor aslında. Soğuyan kremayı arasına sürün. Üzümleri dizip tekrar krema ve pandispanyayı yerleştirip pastayı soğumaya bırakın. Dilimlere bölüp ikram edin.

