



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİŞNELİ KAYGANA PASTASI

Yumurtaları kırıp şeker, tuz, vanilya ilave ediniz. Sütün  $\frac{1}{4}$ ünü ilave edip tekrar karıştırınız.

Unu eleyip ilave ediniz.

Eritilmiş ama kızgın olmayan yağı ilave ediniz.

Geriye kalan sütü ilave edip tekrar karıştırınız.

En az 30dk. dinlendirip tekrar karıştırınız.

Çapı 15-20 cm. olan crêpe tavasını hazırlayınız. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlayınız.

Hazırlanan hamurdan yarım kepçe dökünüz.

Tavayı hemen hareket ettirerek her tarafına yayılmasını sağlayınız. Ocak üstünde hafif hafif sallayarak bir tarafı pişince diğer tarafını çeviriniz.

Diğer tarafını da aynı şekilde pişiriniz. Yağlı kağıt veya tahta üzerine çıkarınız.

Vişne taze ise, yarım kg. vişnenin çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz, kaynatınız.

Komposto vişne kullanılacaksa, kaynatarak koyulaştırınız.

Vişne tanelerini çıkartınız, vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz.

Kaynarken içine  $\frac{3}{4}$  bardak sıcak nişasta ilave ediniz. Hızla karıştırıp, koyulaştırınız. Ocaktan alınız.

Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan ve tanelerinden serpiştirerek sürünüz. Üst üste diziniz.

En üst yaprağa bir şey koymayınız.

250 g. kremayı, 100g. pudra şekeri ile kıvama getiriniz. Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız. Üzerine badem yapraklarını yapıştırınız.

Bademlerin kabuklarının kolay soyulması için 1-2 dk. Haşlayınız.

Soğutunuz, dilimleyerek servis yapınız.

Vişneli kaygana pastası şu şekilde de servis edilebilir: İki adet yumurta akı çırpılarak kar haline getirilir ve pudra şekeri ilave edilir. Vişneli kaygana pastasının en üstüne sürülür ve sıcak fırında hafifçe pembeleştirilir.

