



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PASTA

Malzemeler

2 paket kepekli bisküvi (başak veya burçak)
850gr tikveşli kaymaklı yoğurt
2 yumurta
1 paket vanilyalı puding
500 gr vişne veya böğürtlen
3 yemek kaşığı buğday nişastası (ben 2 kaşık kullandım)
1 su bardağı su
4-5 yemek kaşığı tozşeker

Yapılışı

Kelepçeli kalıbı yağlayalım.(ben bir fırın poşetini keserek kalıbın tamamen kapladım, yağlamadım) Fırını ısıtalım. Bisküvileri rondodan geçirip un haline getirelim ve elimizle bastırarak kalıbın dibine yayalım.(ben bisküvilere 1-2 kaşık erimiş tereyağı ekleyip, karıştırdım) Yoğurdun tamamını 2 yumurta ile birlikte iyice çırpalım. Toz pudingi ekleyip biraz daha çırpalım. Bisküvileri yaydığımız kalıba boşaltalım. 175 derece fırında 60 dakika pişirelim. (üzeri hafifçe kızarmış olmalı)

Vişne veya böğürtleni su, şeker ve nişasta ile birlikte tencereye koyup karıştırarak kısık ateşte pişirelim. Koyulaştığında ocaktan alıp araya karıştırarak soğutalım. Pişen yoğurtlu karışımı fırından çıkarıp 5-10 dakika dinlendirelim ve üzerine vişneli sosu döküp, yayalım. Buzdolabında en az 4-5 saat tercihen 1 gece dinlendirdikten sonra servis edilebilir. (lezzetin oturması için mutlaka buzdolabında bekletilmeli)