



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞLAYAN PASTA

<https://www.sabah.com.tr>

5 yumurta  
6 kahve fincanı un  
6 kahve fincanı şeker  
1/2 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı vişne suyu  
1/2 su bardağı vişne suyu (pastayı ıslatmak için hazır veya vişne kompostosu suyu)  
Vişne Sosu için:  
1 su bardağı vişne suyu  
1/2 çay bardağı şeker  
1,5 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)  
Kreması için:  
1,5 paket labne peyniri (300 gr.)  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
1/2 paket krema (100gr.)  
250 gr. vişne veya frambuaz (taze veya dondurulmuş)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu,vişne suyunu,kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kaliba boşaltıp 190 derece ısılı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzlerini fırça yardımıyla vişne suyu ile ıslatalım. Bir kaba labne peynirini,kremayı,pudra şekerini, vanilyayı alıp mikserle yarım dk. çırpalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişneleri dizelim. Üst parçasını üzerine oturtalım. Pastanın üzerini ve yanlarını kalan kremayla kapatalım. Tencereye vişne suyunu,şekeri,nişastayı alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Pastanın üzerine vişne sosunu kaşığın ucuyla sık aralıklarla damlatalım. Damlaların uçlarını kürdanla çektilererek gözyaşı şekli verelim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

