



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI PASTA

18 cm çapında 2 kalıp için;
5 yumurta
190 gr toz eker
225 gr un
50 gr nişasta
10 gr kabartma tozu
150 gr margarin
50 ml süt
50 gr toz badem
50 gr kuru üzüm
50 gr kuru kayı
50 gr karışık meyve ekerlemesi
zeri için:
50 gr kayısı marmeladı
300 gr konserve ananas dilimleri
2 adet kivi
3-4 tane kırmızı meyve
Bir miktar sade jöle

Yumurtaları hamur karıştırmakabına kırın. Toz ekeri ilave edip 2 dakika kadar mikserle çırpın. Un, nişasta ve kabartma tozunu bir kapta harmanlayıp karışımaya ilave edin. 3.dakika daha çırpın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Son olarak kıyılmış kuru meyveleri, toz badem ve meyve ekerlemelerini ekleyip karıştırmakabın. Karışımı 20 cm çapında 2 adet kelepçeli kalıba boşaltıp 165-170 derece fırında 35-40 dakika kadar pişirin. Soğuyunca kalıplardan çıkarın. Kekin zerine ince bir kat halinde kayısı marmeladı sürüp ananas dilimlerini yerleştirin. Ortasına kivi ve ilek dilimlerini dizip jöle ile parlatın.