



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE PASTASI

10 adet kuru incir
10 adet kuru kayısı
1 çay bardağı kuş üzümü
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
Yarım çay bardağı kavrulup, kıyılmış fındık
2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 tatlı kaşığı tarçın
Muhallebi için:
Yarım su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
Üzerine:
Tarçın
Nar

İncir ve kayısıyı ayrı kaplara alıp, bir gece suda dinlendirin. Ertesi gün suyunu süzüp doğrayın. İncir, kayısı, kuş üzümü, fındık ve cevizini harmanlayın. Ayrı bir yerde yumurta, toz şeker, un, vanilya, kabartma tozu ve tarçını karıştırın. Meyve karışımını ekleyip, karıştırın. Yağlanmış fırın kabına döküp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Üzeri için un, yumurta, tozşeker, süt ve kakaoyu muhallebi kıvamı alana dek pişirin ve ılınmaya bırakın. Soğuyan kekin üzerine muhallebiyi yayın. Derin dondurucuda 10 dakika dinlendirip, üzerine tarçın serpin. Nar taneleriyle süsleyip servis yapın.

