AŞURE PASTASI

10 adet pötibör bisküvi
10 adet kakaolu bisküvi
1 kahve fincanı antepfıstığı
1 kahve fincanı fındık
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 kahve fincanı kuşüzümü
6 adet kuru incir
6 adet kuru kayısı
portakal şekerlemesi
nar
Krema için:
6 çorba kaşığı un
2 çay bardağı tozşeker
1 litre süt,
25 gram margarin,
2 paket vanilya.
Kakaolu sos için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tozşeker
2 yumurta sarısı

Kayısı ve inciri 1 gece suda bekletin. Un, şeker, süt ve vanilyayı karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra margarini ekleyip, karıştırın. Krema ılındıktan sonra, küçük kırılmış bisküvileri, ince kıyılmış şamfistığı, findik, küçük doğranmış incir , kayısı, portakal şekeri ve üzümleri ilave edin. Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün. Sertleşinceye kadar buzdolabında bekletin. Kakaolu sosu hazırlamak için, süt, nişasta, un, kakao ve şekeri karıştırıp, hafif koyulaşıncaya kadar pişirin. Ilındıktan sonra yumurta sarısını ekleyip karıştırın. Pastayı servis yapmadan önce ters çevirerek geniş bir tabağa çıkarın. Üzerine kakaolu sos dökün. Krema ile süsleyip servis yapın.

ML® Aşure için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16921 • adı:Aşure pastası • gönderen:Karabiber • indirme tarihi:28.04.2025 - 06:35