



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİÜLİ TAZE KAYISILI PASTA

2 adet kare pötibör bisküvi
12 adet olgun taze kayısı
5 yemek kaşığı tozşeker
Kreması için:
2 subardağı süt
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı margarin
4 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı labne peyniri
1 paket vanilya

Kayısıları yıkayıp kurulayın kurulayın ikiye kesip çekirdeklerini alın kayısıları 2 kaşık şekerle birlikte ufak bir sos tenceresine alıp orta ateşte 10 dkaiak pişirin sonra blendırdan geçirin püre haline getirin bir tencereye süt ve nişastayı koyup çirpın kalan şekerini ekleyin ve kıvam alana kadar karıştırın koyulaşınca kayısı püresini ve vanilyayı, margarini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın, soğuyunca labne peynirini katın pötibör bisküvileri süte batırıp hyuvarlak bir tepsiye veya kelepçeli bir kalıba koyun bisküvileri 2 kat halinde dizin 2 kat biskivi kalınca birkat krema olacak şekilde dizin 2 -3 saat buzdolabında bekletin pastayı kelepçeli kalıbından yavaşça çıkarın etrafına ikiye kesilmiş kayısılar ile etrafını süsleyin soğuk olarak servis yapın.