



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

<https://uno.com.tr>

- 1 adet UNO Sade Pastaban
- 1 su bardağı vişne suyu
- 300 gr böğürtlen
- 1 paket sade jöle (tarife göre hazırlanmış)
- 1 paket krem şanti (sütle çırpılmış)
- 1 büyük su bardağı süt
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 2 çay kaşığı nişasta
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Pastacı kreması için süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynatın. Karışım koyu bir kıvam alınca ateşten alın. Tereyağı ekleyip birbirlerine iyice karıştırın. Daha sonra karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

UNO Pastaban'ınızın bütün katlarını vişne suyu ile ıslattıktan sonra ilk katın üzerine pastacı kremasının yarısını yayın. Böğürtlenlerin yarısını yerleştirin. Aynı işlemi diğer kat için de tekrar edin. Krem şanti ile pastanızın üzerini kaplayın. Jöle ile böğürtlenleri karıştırıp pastanızı süsleyin. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.

