



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER PASTASI

10 adet hazır baklavalık yufka
5 yemek kaşığı sıvıyağ
12 adet kedi dili bisküvi
Muhallebisi için:
2 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
Sosu için:
1 kilo siyah üzüm
1 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Yarım kase file badem

Öncelikle muhallebisini hazırlayalım. Yumurta sarılarını şekerle birlikte iyice çırpın. Sütü ocağa alın ve bir yandan hızlıca çırparak önce yumurtalı karışımı ardından unu ekleyin. Son olarak göz göz kaynamaya başladığında vanilyayı da ekleyip altını kapatın. Hazır baklavalık yufkayı yuvarlak şekilde kesin ve yağda hafif kızartın. Sosu için tüm malzemeleri ekleyip sos tavasında özleşene kadar pişirin. Borcam ya da kuplara önce kedi dili bisküviyi dizin. Üzerine muhallebisini paylaşın. Muhallebinin üzerine üzümlü sosu, ardından kızarttığınız çitir baklava yufkalarını ekleyin. En üstü file bademlerle süsledikten sonra soğumaya bırakın.

