



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DONİZETTİ PASTASI (FRANSA)

MALZEMELER

160 gr. tereyağı
60 gr. seker
4 yumurta
2 yumurta aki
35 gr. un
60 gr. nisasta
50 gr. kayisi sekerlemesi
50 gr. ananas sekerlemesi
1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Tereyağını 50 gr sekerle çirpin. Yumurta sarılarını ekleyip iyice karıştırın. Diğer tarafta yumurta aklarını kalan sekerle çirparak diğer karışımına ilave edin. Unu ve nisastayı azar azar ilave edin. Son olarak meyve sekerlemelerini ve vanilyayı ekleyin. 24 cm çapında kelepçeli bir kalibi yağlayıp karışımı boşaltın. 180 derecede 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra sekeri serpip servis yapın.