



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

16 dilim

MALZEME:

Hamur:

250 g un,

100 g tereyağı,

50 g şeker,

1 günlük yumurtanın sarısı

Krema:

80 g tereyağı,

60 g un,

600 ml şekeriz hindistancevizi sütü (konserve),

1 baton vanilya,

200 g krem şanti

Fazladan:

30 g hindistancevizi rendesi,

1 kilo erik,

1 paket kırmızı pasta jölesi,

250 ml erik suyu,

22 çorba kaşığı şeker,

kuru fasulye ya da nohut.

Fırını 200 derecede ısıtın (gazlı fırın 3). Malzemelerden hamur yoğurup top haline getirin ve 30 dakika buzdolabına koyun. Hamuru açın ve yuvarlak bir kalıba döşeyin (28 cm çapında), kenar yapın. Hamurun yüzeyine çatal batırın, yağlı kağıt koyun. Fasulyeleri yayın. Hamuru yaklaşık 20 dakika pişirin. Fasulyeleri ve kağıdı çıkartın. Soğumaya bırakın.

Krema için tereyağı ısıtın, unu karıştırın, hindistancevizi sütünü döküp devamlı karıştırın. Kremayı 3 dakika kaynatın. Vanilya katın, şekeri karıştırın kremayı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra krem şantiyi çırpın ve kremaya yedirin.

Kremayı pastanın yüzeyine sürün, bir miktar hindistancevizi rendesi serpiştirin. Erikleri yıkayarak kurulaşın, çekirdeklerini çıkartın. Erikleri dilimleyin ve pastaya dizin.

Pasta jölesini hazırlayarak üzerine dökün, kalan hindistancevizi rendesini serpiştirin.