



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ LİFALİF İLE YULAF EZMELİ HAFİF PASTA

2 paket Eti Lifalif Yulaf Ezmesi
10 adet hurma
6 çorba kaşığı pekmez
4 çorba kaşığı tereyağı
5 paket labne (200 gr.lık)
4 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
4 adet Amasya elması
2 salkım üzüm
½ su bardağı iç antepfıstığı

Geniş bir kaseye 2 paket Eti Lifalif Yulaf Ezmesi'ni dökün. 10 adet hurmanın çekirdeklerini çıkartıp mutfak robotunda püre haline gelene dek çekin ve yulaf ezmesini ekleyin. 4 çorba kaşığı tereyağını küçük bir tencerede eritip kaseye ekleyin. 6 çorba kaşığı pekmezi, 1 tatlı kaşığı tarçını ve 1 çay kaşığı tuzu da kaseye ekleyip bütün malzemeler iyice karıştırın. Bir küreğin veya kesme tahtasının üzerine pişirme kağıdı yerleştirip üzerine yaklaşık 18 cm çapında bir halka veya kelepçeli kalıbın kelepçesini koyun. Hazırladığınız karışımın 3'te 1'ini alıp bu kalıba iyice bastırarak yayın ve 140 derecede alt üst ve fanlı çalışan fırında 25 dakika pişirin. Kalan karışımla da aynı şekilde 2 disk daha yapın ve onları da pişirin. Fırından çıkardıktan sonra henüz sıcak ve yumuşakken, elinizle kenarlarından ve üzerinden biraz bastırarak çok yaymadan şekillerini düzeltebilirsiniz. 5 paket labne peyniri ile 4 çorba kaşığı balı iyice karıştırın. 4 adet Amasya elmasını ikiye kestikten sonra ince dilimleyin. Elmalardan 1 tanesini pastayı süslemek üzere ayırmanızı ve kararmaması için servis etmeden hemen önce dilimlemenizi tavsiye ederiz. Pastayı servis edeceğiniz kabı alıp, pişirdiğiniz kelepçeyi ortasına koyun ve içine hazırladığınız yulafli tabanlardan birini yerleştirin. Üzerine ballı labnenin 3'te 1'ini sürüp, spatula veya kazıyıcı ile iyice düzleyin. Elma dilimleri ve üzümü yerleştirip üzerine ikinci katı yerleştirin ve aynı şekilde devam edin. Son katı koyduktan sonra sosu tamamına değil, kenarlardan 1 parmak boşluk kalacak şekilde yerleştirin. Daha rahat kesebilmek için buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Servis etmeden hemen önce son elmayı ve üzümleri de üzerine yerleştirin.

