



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL YAPRAKLI PASTA

MALZEMESİ: (6-8 kişilik)

8 yumurta

150 gr, pudra şekeri

100 gr. mısır nişastası

gülsuyu

10 çorba kaşığı gül reçeli

150 gr. tereyağı ya da margarin

gül yaprağı.

YAPILIŞI

Bir kabin içinde yumurtaların 6 tanesinin beyazlarıyla sarılarını ayırın. Sarılarını mısır nişastasıyla çırparak içine birkaç damla gülsuyu serpin. Yumurtaların beyazlarını da çırparak kar haline getirin. İçine nişastalı yumurta sarılarını kaşık kaşık karıştırın. Pasta kalıbının içini yağlayarak hazırladığınız bu hamuru içine boşaltın, pastayı hafif ateşte 40 dakika pişirin. Biraz dinlendirdikten sonra pastayı kalıptan çıkarıp düz bir servis tabağının içine koyun. Sonra derince bir kabin içine kalan 2 yumurtayı kırın. Reçelin yarısını ilave edip, karışımı hafif bir ateşin üstüne koyun. Ağır ağır karıştırarak koyulaştırın. Bu kremaya küçük parçalar halinde tereyağını ilave edip, karıştırın. Pastanın arasını bir bıçak yardımıyla keserek içine hazırladığınız kremayı, biraz soğuduktan sonra sürün. Pastanın görünüşünü düzelttikten sonra üzerine kalan reçeli eritip dökün. Reçelin üzerini de kokulu gül yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.