



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI PASTA

MALZEMESİ

Pandispanya hamuru için:

4 adet yumurta

2 çay bardağı tozşeker

3 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

İç kreması için:

250 gram hurma

4 adet kırmızı elma

Yarım adet limonun rendelenmiş kabuğu

1 çay bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin

1 çay bardağı fındık içi

1 çay kaşığı tarçın

Üst kreması için:

2 su bardağı süt

6 çorba kaşığı tozşeker

3 çorba kaşığı un

Yarım paket margarin

1 paket vanilya

Süslemek için:

7-8 adet hurma

file antepfıstığı

Bir kapta yumurta, şeker, un ve kabartma tozunu çırpın. Yağlanmış kare veya yuvarlak kek kalıbına dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirip, soğutun. Soğuyunca enine 3 eşit parçaya bölün. Ayrı bir tencereye çekirdekleri ve kabukları ayıklanmış hurma ve elmaları alın. Rendelenmiş limon kabuğu ve şeker ilave edip, ezilene dek pişirin. Robottan geçirip, püre yapın. İçine margarin, fındık içi, tarçını ekleyip, karıştırın. Servis tabağına pandispanyanın bir parçasını alın ve sütle ıslatın. Üzerine hazırlanan kremanın yarısını yayın. İkinci parçayı sütle ıslatıp, kremalı parçanın üzerine kapatın. İkinci parçanın üst kısmını da sütle ıslatıp, kremanın kalanını yayın. Üçüncü parça pandispanyayı da sütle ıslatıp, kremalı parçanın üzerine kapatın. 3 kat olacak şekilde pastayı hazırlayıp, bir kenarda bekletin. Bir tencereye süt, şeker ve unu ekleyip, koyulaşana dek ocakta karıştırın. Koyulaşınca 1 dakika daha kaynatıp, ocaktan alın. İçine margarin ve vanilyayı ekleyip, 3-4 dakika çırparak yedirin. Hazırlanan kremayı pastanın her tarafına sürerek kaplayın. Üzerini hurma dilimleri ile süsleyip, buzdolabında 3-4 saat bekletin. Dilimleyerek, servis yapın.