



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI ALMAN PASTASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı süt
3 Çorba Kaşığı üzeri için pudra şekeri
1 Paket krem şanti
10 Adet kayısı
1 Çay Bardağı yoğurt
2 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
2 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
0,5 Su Bardağı pudra şekeri

Yumurtayla şekeri çırpalım. Yoğurdu, yumuşamış yağı ve unu ekleyip çırpmayı sürdürüelim. En son vanilya ve kabartma tozunu da katalım. Karışımı, yağlı kâğıt serilmiş bir kek kalıbına dökelim. 180 derece ısıttığımız fırında pişirelim. Fırından aldıktan sonra iyice soğumasını bekleyip, enlemesine ikiye bölelim. Kremasını hazırlamak için 1 paket kremşanti ile soğuk sütü çırpalım. Kayısıları rendeleyelim. Rende kayısıları ve dövülmüş fındığı krem şantiye katıp karıştıralım. Donması için buzdolabında bekletelim. Kayısı kremşanti karışımını enlemesine ikiye böldüğümüz kekin alt bölümüne sürelim. Diğer parçayı kremanın üstüne kapatalım. Pudra şekeriyle süsleyelim.