



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI KOLAY PASTA

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

- 10 kayısı,
  - 200 gr kiraz
  - 8 çorba kaşığı tozşeker
  - 2 yumurta
  - 2 tatlı kaşığı mısır nişastası
  - 1 paket vanilya
  - 1.5 su bardağı süt
  - 1 limon kabuğu rendesi
  - 3 çorba kaşığı kuş üzümü
  - 12 dilim etmek
  - 1 su bardağı krem şanti
- Şurup için:
- 2 su bardağı su
  - 1 çay bardağı tozşeker

Kayısı ve kirazların çekirdeklerini çıkarıp ince ince dilimleyin. Birkaç kayısı ve kiraz dilimini süsleme için ayırıp kalan meyveleri bir kaba alın. Üzerine 4 kaşık tozşeker serpip kapatın. 10 dakika bekletin. Yumurta, kalan tozşeker, mısır nişastası ve vanilyayı ayrı bir kaba alıp mikserle çırpın. Sütü tencereye dökün. Hazırladığınız yumurtalı karışımı süte ekleyip kısık ateşte karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Şekerde beklettiğiniz meyveleri, limon kabuğu rendesi ve kuş üzümünü sıcak muhallebiye ilave edip karıştırın. Muhallebiyi soğumaya bırakın. Su ile tozşekeri tencereye al kaynatarak şurubu hazırlayın ve soğumaya bırakın. Muhallebinin yarısından azı cam kalıbın dibine yayın. Ekmek dilimlerini şuruba batırıp çıkarın muhallebinin üzerine dizin. Tekrar bir kat muhallebi dökün, ikinci katı da aynı şekilde hazırlayın. Üzer krem şanti ile kaplayıp ayırdığınız kiraz ve kayısı dilimleriyle süsleyip buzdolabında 1 saat bekletip dilimyerek servis yapın.

---