



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI KREMALI YAŞ PASTA

Yarım paket hazır pasta keki  
Yarım kilo kayısı  
2 Su Bardağı su  
1 Çay Bardağı toz şeker  
1 Çorba Kaşığı nişasta  
Üzeri İçin:  
1 paket krem şanti  
1 Çay Bardağı süt  
Süslemek İçin:  
1 Çay Bardağı hindistancevizi  
1 Çay Bardağı yeşil fıstık  
50 gr. margarin

Kayısıları 2 bardak suda haşlayın, haşlanan kayısıları sonra doğrayıcıdan geçirin. Kıvamı koyu olacağı için sıcak su ilave edip, içine toz şekeri koyun. Kıvamını bağlamak için de nişastayı ekleyin. Pasta kekini kelepçeli kalıbın içinde servis tabağına alın. Sana klasik yağ ile kekinizi yağlayın. Elde ettiğiniz kayısılı kremayı üzerine döküp, spatulayla düzleyin. Soğuduktan sonra bir gece dolapta dinlendirin. Krem şantiyi ve sütü köpürtüp, şanti torbasına doldurun. Pastanın üzerini hindistan cevizi ve toz yeşil fıstıkla süsleyin. Krem şantiyle üzerine ve kenarlarına şekiller yapın. Soğukken servis edin.

