



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PASTA

1.5 su bardağı esmer şeker
125 gram tereyağı
12 adet kayısı
2 yumurta
1 çorba kaşığı vanilya
1/4 su bardağı un
1 çorba kaşığı kabartma toz
1/3 su bardağı krema

Tencerede 2/3 su bardağı esmer şeker ve 60 gram tereyağını pişirin. Yağlanmış kalıba dökün. Kayıları kesik tarafları kalıba değecek şekilde yerleştirin. Kalan tereyağı ve şekerini robottan geçirin. Yumurtaları ilave edin. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Ayrı bir kaba un ve kabartma tozu koyun. Tereyağlı karışımı ve kremayı katın. Hazırladığınız karışımı, kayıların üzerine dökün. Fırında 40 dakika pişirin. 5 dakika bekletin. Ters çevirerek çıkartın. Arzu ettiğiniz kremayla birlikte servis yapın.