



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PASTA

750 g kayısı,
100 g tereyağı,
100 g şeker,
1 paket vanilya,
100 g badem ezmesi,
3 yumurta,
1 limon,
100 g çamfıstığı,
50 g un,
100 g nişasta,
2 tatlı kaşığı kabartma tozu,
2 çorba kaşığı iri taneli toz şeker,
1 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı.

Kayısıları yıkayıp ortadan kesin, çekirdeklerini çıkarın. Yumuşak tereyağını karıştırarak köpürtün. Şekeri, vanilyayı ve badem ezmesini karıştırın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarıları hamura karıştırın. Limonu sıcak su ile iyice yıkayın, kabuğunu rendeleyin. 80 g antepfıstığını öğütün. Limon kabuğunu, un, nişasta, toz fıstık ve kabartma tozu ile karıştırıp badem ezmeli hamura katın. Yumurta aklarını köpürtün, yarısını hamura iyice karıştırın, kalanını hafifçe karıştırarak ilave edin. Hamuru dikdörtgen (20 x 30 cm) bir kalıba dökün, yüzeyinin düzgün olmasına dikkat edin. Kayısıları hamurun üstüne dizin, fıstık ve iri taneli şeker serpin. Pastayı 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılmış fırında 50 - 60 dakika pişirin. Piştikten sonra öğütülmüş fıstık ile garnitür yapın.