



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PASTA

1 adet büyük, sanayağı
2 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1/2 kg. un
70-80 gr. nişasta
1 adet limon
1 paket kabartma tozu
1 paket kuru kayısı
1/2 lt. süt

Yumurtaı bir kaba kırıp içerisine 1 bardak şekerini ilave edip şeker eriyinceye kadar çırpınız.
Bu karışımı elenmiş, kabartma tozu karıştırılmış unu, limon suyunu koyup hepsini iyice karıştırınız.
Yağlanmış bir kalıba bu karışımı koyup önceden ısıtılmış orta hararetili bir fırında 40-45 derecede pişiriniz.
Diğer tarafta bir tencereye 70-80 gr. nişastayı, 1/2 bardak şekerini koyup sütü yavaş yavaş döküp karışımı ateşe koyup suluca bir muhallebi gibi pişiriniz.
Kayısıları az bir suyla açılıncaya kadar pişiriniz.
Kek fırından çıkınca servis tabağına ters çeviriniz.
Kekin üzerine muhallebiyi sürüp açılmış kayısılarla zevke göre süsleyiniz.
Kalan kayısı suyu ile muhallebiyi biraz sulandırıp üzerlerine dökünüz.
Buzdolabında biraz beklettikten sonra servis yapınız.
