



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI YAŞ PASTA

Pandispanya Malzemesi:

7 yumurta

1 su bardağı şeker

2 su bardağı un

1/2 paket vanilya

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Pasta Kremi Malzemesi:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

3/4 su bardağı un

2,5 su bardağı süt

1/2 paket vanilya

Islatma Şurubu Malzemesi:

1/4 su bardağı şeker

2 çorba kaşığı meyve suyu

Diğer Malzemeler:

1 kg. olgun kayısı

1 çorba kaşığı yeşil fıstık

2 çorba kaşığı fındık

Pandispanyanın Yapılışı:

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz.

Yumurta ile şekeri bakır bir kaptan koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetli fırında 45-50 dakika pişiriniz.

Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

Islatma Şurubunun Yapılışı

Şekere 1/4 su bardağı su katıp eritiniz. Meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Pasta Kremi Yapılışı:

Bakır bir tencereye yumurta, şeker ve unu koyunuz. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. (Pütürlü olmaması için koyulaşmasına yakın çok hızlı karıştırınız.) Vanilya katıp karıştırınız.

Pandispanya soğuyunca enine 2 eşit parçaya ayırınız. Her iki parçayı ıslatma şurubu ile ıslatıp bir miktar krema sürünüz. Altta kalaçak parçanın üzerine çekirdekleri çıkarılmış yarım kayısıların üçte dördünü yerleştiriniz. Diğer parçayı kapatınız. Üstüne ve etrafına krema sürünüz.

Fındık, fıstık ve ayrılan kayısı dilimleri ile üzerini süsleyiniz.