



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PASTA

1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
1 çay bardağı şeker
1,5 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
10 adet kuru kayısı ya da taze kayısı
5 çorba kaşığı kayısı reçeli
Hindistancevizi

Yumurta, süt, şeker, sıvı yağ karıştırın. Üzerine unu kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin. Akışkan kıvamda olan bu karışımı yağlanmış unlanmış kalıbın içine dökün. Taze kayısı kullanacaksanız içindeki çekirdekleri alıp harcın üzerine yerleştirin. Kuru kayısı kullanılırsa kayısıları akşamdan suya koyun ki kabarıp şişsin. Kayısıları yerleştirdikten sonra harcı 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin. Fırından alığınız tartın her yerine kremşanti sürün. İkiye bölünmüş taze kayısıları dizin. Biraz suyla açtığınız kayısı reçelini sürün ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.