



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PASTACIKLAR

Emine Beder

250 gram kayısı
2 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su
Hamuru için:
1 su bardağı su
1,5 su bardağı un
2 kahve fincanı margarin
4 adet yumurta
Kreması için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker
2 paket vanilya

Tencereye hamur için, 1 su bardağı su ve 2 kahve fincanı margarinini aktarıp kaynatalım. Margarin eriyince 1 buçuk su bardağı unu ekleyip hızlıca karıştıralım. Kaşık hamurun içinde dönmeyecek hale gelince ve hamur toparlanınca tencereyi ateşten alalım. Soğuduktan sonra üzerlerine yumurtaları teker teker kırarak hamuru iyice yoğuralım. Elimizi hafifçe yağlayarak hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparalım, yuvarlak şekil verelim. Yuvarlak parçaları hafif yağlanmış fırın tencereyi ateşten alalım. Soğuduktan sonra üzerine, yumurtaları teker teker kırarak hamuru iyice yoğuralım. Elimizi hafifçe yağlayarak hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparalım yuvarlak şekil verelim. Parçaları hafif yağlanmış fırın tepsinine, birbirlerine yapışmaması için araıklı dizelim. Önceden ısıtılmış 140 dereceli fırında altı ve üstü kızarıp kuruyana dek pişirelim. Pişen pastacıkları, fırını kapattıktan sonra soğuyana dek fırında turalım. İyice soğuduktan sonra çıkarıp kenarda bekletelim. Kayısıları ortadan ayıralım. 1 su bardağı şekeri suyla birlikte kaynatalım. Kayısıları ekleyelim ve hafifçe yumuşayıp şekeri emene dek pişirelim. Kepçe ile pişen kayısıları çıkarıp bekletelim. Krema için, 1 adet yumurtanın çırpıp içine 1 su bardağı sütü, unu ve 1 çay bardağı şekeri ekleyerek iyice çırpalım. Ağır ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvam alana dek pişirelim. Ateşten alıp içine vanilyayı ekleyelim. Margarinini ilave edip mikserde 2 dakika çırpalım. Küçük pastacıkları sandviç ekmeği gibi bir uçlarını koparmadan ortadan ikiye keselim. Aralarına hazırladığımız kremayı sürelim ve 1'er kayısı yerleştirelim. Üzerlerine artan kayısı şerbetini gezdirelim. Servis yapalım.