



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PÖTİBÖR PASTA

2 paket Ülker Sade Pötibör
12-13 adet olgun kayısı
2 çorba kaşığı tozşeker
Krema için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı labne peyniri
1 paket vanilya

Kayısıları yıkayıp kurulaşın. İkiye kesip çekirdeklerini alın. Kayısıları 2 kaşık tozşekerle birlikte ufak bir sos tenceresine alıp orta ateşte 10 dakika kadar pişirin. Blendırdan geçirerek püre haline getirin. Diğer tarafta bir tencereye süt, un ve nişastayı koyup çirpin. Ocağı yakıp kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca kayısı püresini ve vanilyayı ekleyip hızlıca karıştırın, ocaktan alın. Tamamen soğuyana kadar arada bir karıştırın. Soğuyunca labne peynirini ekleyip karıştırarak kremaya yedirin. Pötibör bisküvileri soğuk süte batırıp arasına hazırladığınız kremadan koyarak yuvarlak bir tepsiye veya geniş bir tabağa 2 kat halinde dizin. (2 kat bisküvi, kalınca bir kat krema şeklinde olacak) 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Pastayı kelepçeli kalıbın çemberi veya uygun boyda bir pasta çemberi ile keserek kenarlardaki köşeli fazlalıkları alın. Etrafına ikiye kesilmiş kayısıları dizerek süsleyip dilimleyerek servis yapın.