



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI YOĞURT PASTASI

2.5 su bardağı kakaolu bisküvi
3 çorba kaşığı margarin
Üzeri için:
Yarım limonun suyu
1 su bardağı tepeleme pudraşekeri
250 gr. yoğurt
12 yaprak jelatin
2 su bardağı iri doğranmış kayısı
1 paket krema
Kayısı püresi için:
250 gr. kayısı
2 çay bardağı su
2 yaprak jelatin

Bisküvileri toz haline getirip yağla karıştırın, kelepçeli bir kalıba yerleştirin. Limon suyu, pudraşekeri ve yoğurdu karıştırın. Jelatini suyla yumuşatıp ısıtın, yoğurtlu karışıma katın. Katılaşmaya başlayınca çırpılmış kremayı ve kayısıları ekleyip, bisküvilerin üzerine dökün. Kayısıları bir taşım kaynatın. Jelatini suda yumuşattıktan sonra ateşte eritin, kayısıya ekleyin. Pastanın üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 18.11.2021