



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYISLI PASTA

Kek Malzemesi:

14 yumurta

1/2 kg toz seker

1/2 kg un

Krema Malzemesi:

15 Yumurta

500 gr kayisi püresi

1/2 kg toz seker

Yumurta ve toz sekeri çirpin. Önceden çirpmis olduğunuz santiye ilave edin. Bu karisima kayisi püresini ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz kremayi dinlenmeye birakin.

Turtada kullanılacak 14 yumurtanın toz seker ile mikserde iyice çirpin.

Yumurta sarilarini ve unu ekleyerek karistirin. Hazirladiginiz hamuru büyükçe teflon tavaya döküp kabarana kadar pisirin. Daha sonra firin kabina alip kizarincaya kadar firinda pisirin.

Hazirladiginiz keki ortadan ikiye bölüp krema sürün. Keki tamamini krema ile kaplayin. Dilerseniz arasina çilek de dizebilirsiniz. Pastayi buzdolabinda dinlendirip dilediginiz sekilde keserek servis yapin.

[ML® Kayisli Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayisli Bar \(görsele\)](#)