



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI ORMAN MEYVELİ PASTA

16 dilim

MALZEME;

150 g tereyağı ya da margarin,

175 g toz şeker,

3 yumurta,

225 g un,

1 tatlı kaşığı kabartma tozu,

2 çorba kaşığı süt,

750 g frenk üzümü, böğürtlen, ahududu gibi orman meyveleri,

300 g taze kaymak,

3 yumurta sarısı,

1 fiske tarçın,

1 çorba kaşığı pudra şekeri

Fırını 200 derecede ısıtın (gazlı fırın 3). Yumuşak tereyağı ya da margarini 150 g toz şeker ile çırpın. Yumurtaları teker teker karıştırın.

Unu kabartma tozu ile karıştırın. Unu ve sütü yağlı, şekerli karışıma ilave edin. Bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru tepsiye dökün. Tepsiyi fırına sürün, pastayı 10-12 dakika pişirin.

Bu arada meyveleri ayıklayın.

Kaymağı yumurta sarısı ve şeker ile karıştırın.

Pastayı fırından çıkartın, meyveleri yayın, yumurtalı karışımı üzerine dökün. Tekrar 1 5 dakika pişirin.

Pastayı ılınmaya bırakın, üzerine pudra şekeri serpiştirin.