



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KELOĞLAN PASTASI

- 1.5 paket pötibör bisküvi
- 3 tane incir şekerlemesi
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kayısı marmeladı
- 50 gr. margarin
- 1 tane yumurtanın sarısı
- 2 çorba kaşığı un
- 10 tane taze kayısı
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 10 tane kuru kayısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 kg. süt
- 2 çorba kaşığı fıstık

Pastamızın yapımına öncelikle Kayıların saplarını çıkarın, güzelce yıkayarak başlıyoruz. Daha sonra kayıları küçük küçük doğrayın. Derince bir tencerede, 1 kilo süt, margarin, un, toz şeker, nişasta, vanilya ve yumurta sarısını iyice çırpın. Sonra da, orta hararete kaynıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten aldıktan sonra, fıstık, kayısı, incir şekerlemesi, pötibör bisküvi kırıkları koyup harmanlayın. Bir tabağa ters dökerek üzerine kayısı marmeladı döküp ikram edebilirsiniz.

