



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESTANELİ PİRAMİT PASTA

Pandispanya için:

3 adet yumurta,  
2/3 su bardağı tozşeker,  
1 buçuk su bardağı un.

İçine:

2 buçuk su bardağı kestane şekeri,  
yarım su bardağı tozşeker,  
3 çorba kaşığı margarin,  
200 gram süzme yoğurt

Üzerine:

2/3 su bardağı kestane şekeri püresi,  
200 gram sütlü çikolata,  
4-5 tane kuru kayısı

Yumurtaları tozşekerle iyice çırpın, içine unu ekleyin. Un karışana kadar çırpın. 30x40 cm. lik tepsiyi yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru tepsiye boşaltın. 200 derecedeki fırında pembeleşene kadar pişirin. Pişen pandispanyayı fırından çıkarın. Bir parça yağlı kağıdın üzerine tozşeker serpin. Pandispanyayı yağlı kağıda ters çevirin. Biraz soğumasını bekleyip tabanındaki yağlı kağıdı sıyırın. Geniş kenarını temel olarak 3 eşit parçaya bölün. Bu arada kestane şekerini püre haline getirin, tozşekerle karıştırın. Ardından eritilmiş margarini ekleyin. Son olarak süzme yoğurdu katın. 15-20 dakika buzdolabında bekletin. Bu karışımı kestiğiniz pandispanya parçalarından ortadakinin üzerine koyun. Diğer iki parçayı piramit oluşturacak şekilde üzerine kapatın. Gerekirse bir müddet buzdolabında bekletin. Daha sonra her iki tarafını kestane şekeri püresi ile kaplayın. Bu arada çikolatayı benmari usulü eritin ve pürenin üzerini sıvayın. Son olarak kuru kayısıları küçük küçük kesip, üzerini süsleyin.