



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PASTA

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet hazır pandispanya

Kreması için:

1 su bardağı süt (krem şanti için)

2 su bardağı süt (krema için)

3 çorba kaşığı un (tepeleme)

1 su bardağı şeker

1 paket krem şanti

1 limon kabuğu rendesi

1/2 kg. kayısı (taze kayısı)

Hindistancevizi

Pandispanyayı ıslatmak için:

1,5 çay bardağı sıcak su

1/4 limon suyu

1/2 çay bardağı şeker

2 tatlı kaşığı neskafe

Pastayı ıslatmak için sıcak su, limon suyunu, şekeri ve neskafeyi karıştırıp soğutalım. Pandispanyanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla neskafe su ile ıslatalım. Tencereye unu, şekeri, sütü, limon kabuğu rendesini alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Aynı bir kaptaki krem şantiyi süt ile çırpıp koyulaştırarak kremaya ekleyip mikserle yarım dk. daha çırpalım. Pandispanyanın parçalarının kesik yüzeylerine kremayı yayalım. Alt parçanın üzerine yarıdan kesilmiş kayısıları aralıksız dizelim. Üzerine üst parçaya oturtalım. Kalan krema ile pastanın üstünü ve yanlarını kapatalım. Üzerine hindistancevizi serpeyim. Yarıdan kesilmiş kayısılarla süsleyip buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.