



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUM PASTASI

1.5 kilogram şeftali,
2 adet yumurta sarısı,
120 gram pudra şekeri,
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu,
450 gram un,
6 adet yumurta,
370 gram yumuşak margarin,
1 paket vanilya,
220 gram şeker.

Harç için, öncelikle soğuk margarini parçalara ayırın. Un, şeker, tuz ve bademle birlikte karıştırın. Parmak uçlarınızla işleyerek ekmek kırıntısı görünümü almasını sağlayın. Buzdolabına koyun. 40x32 santimetre boyutlarında bir tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın. Yağlayın. Fırını 160 dereceye ayarlayın.

Şeftalileri yıkayıp, soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumuşatılmış yağ, pudraşekeri, vanilin, rendelenmiş limon kabuğu ve bir çimdik tuzla krema kıvamı alana dek karıştırın. Teker teker yumurtaları ekleyin. Yumurta aklarını şekerle kar haline gelene kadar çırpın. Üçte birini yağlı karışıma katın. Daha sonra geri kalanını unla birlikte ilave edip, karıştırın. Bu karışımı tepsiye yayın. Üzerine şeftali dilimlerini yerleştirin. En sona da ekmek kırıntısı görünümündeki harcı serpiştirin. Fırının orta gözünde 40 dakika kadar pişirin. Üzerine pudraşekeri serpiştirip servis yapın.