



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI ÇİKOLATALI PASTA

4 kişilik Gerekli malzeme:

750 gr kuru kayısı

Yaklaşık 3 su bardağı un

2,5 çay bardağı toz şeker

200 gr tereyağı

100 gr hazır acıbadem kurabiyesi

100 gr bitter çikolata

2 çorba kaşığı acı kakao

3 adet yumurta,

1 adet limon

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay kaşığı vanilin

Kayısıları su dolu tencerede pişirin. Kevgirle alıp kurulayın. Birkaçını ayırdıktan sonra kalanını minik küp şeklinde doğrayın.

Yağlanmış yuvarlak fırın kalıbına 2 çay bardağı toz şekeri dökün. Üzerine tereyağın yarısını dilimleyin. 2 kaşık kayısı suyu ile 5-6 damla limon suyunu gezdirin. Karamela oluncaya kadar pişirip küp doğranmış kayısıları ilave edin. Vanilin serpip 210 derecelik fırında 5 dakika pişirip fırından alın.

Bir kurabiyeyi süsleme için ayırıp kalanını havanda döverek kayısıların üzerine dökün.

Un, kabartma tozu, kalan şeker, kakao, vanilya ve limon kabuğu rendesini karıştırın. 3 yumurta, kalan eritilmiş tereyağı ve kayısıları pişirdiğiniz sudan yarım bardak ilave edip karıştırın. Kalıba dökerek 200 dereceye ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirin. 15 dakika dinlendirip kalıptan ters çevirerek çıkarın. Çikolatayı ince ince doğrayıp kekin üzerine serpin. Ayırdığınız kurabiye ve kayısılarla süsleyip servis yapın.