



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKSİ KİRAZLI PASTA

16 dilim için MALZEME:

500 g un,
250 ml süt,
1 kp yař maya,
1 tutam tuz,
1 paket vanilya,
5 yumurta,
150 g tereyađı,
1 kilo kiraz,
50 g dilimlenmiř badem,
4 orba kaşığı su,
150 g krem řanti

Unu bir kaba szn, ortasını aın. Sütün yarısını hafif ısıtıp maya ve şeker ile karıştırın. Bu karışımı unun ortasına dkn, üzerine un ve tuz serpiştirin. Kabin zerine rtn, hamuru sıcak bir ortamda yaklaşık 15 dakika kabarmaya bırakın.

Kalan sütü, 60 g şeker, vanilya, yumurtaları ve tereyağı ilave edin. Hamur yoğurun, tekrar 30 dakika bekletin. Hamuru dikdörtgen şeklinde aın, kağıtlı bir tepsiye koyun, kenar yapın. Tepsideki hamuru tekrar 15 dakika kabarmaya bırakın.

Fırını 200 derecede ısıtın (gazlı fırın 3). Kirazların çekirdeklerini çıkartın. Meyveleri pastanın üstüne dizin, dilimlenmiş badem ekin. Pastayı yaklaşık 25 dakika pişirin.

Kalan şekeri su ile şurup halini alana dek kaynatın. şurubu pastanın üstüne dkn, pastayı tekrar fırına koyup 10 dakika pişirin. Pastayı bir ızgara üstüne alarak soğumaya bırakın.

Pastayı 16 dilim halinde kesin. Kremayı çırpın, arzuya göre vanilya ile tadlandırın. Kremayı ayrı olarak sunun.