



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
3 Adet şeftali
250 gr siyah üzüm
5 Çay Bardağı su
9 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Çay Bardağı mısır nişastası
250 gr ahududu
1 Çay Bardağı şeker
1 Adet yumurta akı
0,75 Su Bardağı un
2 Adet yumurta

Bir tencereye su koyup ısıtın. Isınan suyun içine bir kase nin içinde yumurtaları koyup mikserle koyulaşınca ya kadar çırpın. Ardından kase yi sıcak sudan çıkarın ve yine mikserle yumurtaları çırpma ya devam edin. (yumurtalar soğuyana kadar) Sonra üstüne unu eleyip metal bir kaşıkla hafifçe karıştırın. Azar azar yumuşatılmış ve küçük parçalara ayrılmış Sana'yı da ekleyin. Oluşan hamuru yağlanmış ve üzerine yağlı kağıt serilmiş orta boy tepsiye döküp, üzerini bir bıçakla düzelterip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dk pişirin. Ters çevirip bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Meyveleri ayrı ayrı üç tencereye koyup, her tencereye ikişer yemek kaşığı su ve birer yemek kaşığı şeker ekleyip kısık ateşte 3-4 dakika pişirin. Pişen meyveleri ayrı ayrı blendırdan geçirin. Başka bir tencerede 1 çay bardağı mısır nişastası, 5 çay bardağı su ve 1 çay bardağı şekeri kaynatın. Kaynamaya başlayacağı sırada, bu karışımı üç ayrı tencere de ki meyve pürelerinin içine pay edip 2 şer dakika daha altını yakıp kaynara çıkarın ve kapatıp soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanya kekini tekrar tepsinin içine koyun. Üzerine ,sırayla,üzümlü,şeftalili ve ahududulu karışımı dökün. Buzdolabında 30 dk soğutun. Dilimlere ayırıp üzerini şeftali dilimi ve üzüm-ahududu taneleriyle süsleyin.