



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ YAŞ PASTA

- 6 yumurta
- 6 kahve fincanı un
- 6 kahve fincanı şeker
- 1/2 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 3/4 su bardağı portakal suyu (pastayı ıslatmak için hazır veya taze portakal suyu)
- 1 muz
- 2 kivi
- 2 mandalina veya portakal
- Kreması için:
 - 1 paket krem şanti
 - 1 yumurta
 - 1 çay bardağı süt (krem şanti için)
 - 4,5 çorba kaşığı un (tepeleme)
 - 3 su bardağı süt
 - 3/4 su bardağı şeker

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşmış köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekeleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıtılı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Pastanın kesik yüzeylerini fırça yardımıyla ve portakal suyuyla ıslatalım. Tencereye unu, şekerini, sütü, çırpılmış yumurtayı ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutarak mikserle yarım dk. çırpalım. Kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçasının üzerine dilimlenmiş meyveleri dizip üst parçasını oturtalım. Krem şantiyi 1 çay bardağı süt ile çırpıp koyulaştırarak kalan kremaya ekleyip karıştıralım. Pastanın üzerini ve yanlarını krema ile kapatalım. Üzerine hindistan cevizi serpererek meyve dilimleriyle süsleyelim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

