



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI PUDİNGLİ KURU MEYVELİ PASTA

- 3 adet yumurta
- 125 g Pakmaya Pudra Şekeri
- 125 g elenmiş un
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Kreması için:
 - 150 g tereyağı
 - 300 g Pakmaya Pudra Şekeri
 - 1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
 - 40 ml portakal suyu
- Bir tutam tuz
- 300 g krem peynir (tercihen tuzsuz)
- 200 ml Pakmaya ŞefKrema
- 50 g kuru yaban mersini
- 50 g antepfıstığı içi
- 50 g kuru kayısı
- Narlı Dolgusu için:
 - 1 paket Pakmaya Narlı Puding
 - 2,5 su bardağı süt
 - 200 ml Pakmaya ŞefKrema
 - 1 su bardağı nar suyu
 - 1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (tepeleme)
 - 1 su bardağı su
 - 1 kahve fincanı toz şeker

Kreması için oda ısısındaki tereyağını çırpıp krema haline getirin. Pudra şekerini ilave edin, 1 dakika daha çırpın. Daha sonra sırasıyla vanilyayı, portakal suyunu ve bir tutam tuzu ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Ayrı bir kaptaki krem peynirini ve kremayı iyice çırpın, daha sonra pudra şekerli karışımla birleştirin. Karışımı buzdolabına aktararak kek pişine dek dinlendirin. Pandispanyası için yumurtaları ve şekerini köpük köpük olana dek çırpın. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice karıştırın. En son vanilyayı ekleyin. Tekrar karıştırın. Orta boy kelepçeli bir kalıbı yağlı kağıtla kaplayın, karışımı kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, arada bir uzun bir şiş çubuğu hamurun içine batırarak kontrol edin. Hamur yaklaşık 35-40 dakika sürede pişecektir.



© lezzetler.com tarif no:147154 • adı:Narlı Pudingli Kuru Meyveli Pasta • gönderen:altın kazan • indirme tarihi:01.04.2025 - 16:20