



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYALI PASTA

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
4 orba kaşığı kayısı reçeli
200 gram ilek
2 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı nişasta
2 paket kremşanti
şeker hamuru papatyalar ya da gerçek papatya

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekeri  dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırın. Bir su bardağı sütü de ilave ederek karıştırmaya devam edin. İsterseniz içine bir limon suyu sıkabilirsiniz, tadı çok ferahlatıcı oluyor. Daha sonra bu harcı yağlanmış kek kalıbına boşaltın, 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Bu pastayı çok katlı yapmak isterseniz aynı malzemeden tekrar hazırlayıp bir kek daha pişirmelisiniz. Fırından aldığınız keki ikiye bölüp, üzerine biraz suyla açtığınız kayısı reçelini sürün. Çilekleri şekerle bir taşım kaynatın; biraz suda karıştırdığınız nişastayı ekleyip kıvam almasını sağlayın. Pastanın her tarafını kremşantiyle kaplayıp buzdolabında 2 saat bekletin. Servis yapmadan önce papatyalarla süsleyin.