



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKA

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
100 gr Çekirdeksiz Üzüm
1 Adet Orta Boy Saksı
100 gr Kuş Üzümü
1 Adet limon
2 Kg. yoğurt
250 gr Çiğ Krema
10 gr vanilya
150 gr Tuzsuz Badem İçi
1,5 Bardak toz şeker
5 Adet yumurta

2 KG. YOĞURDU BİR PEÇETEYE KOYUN, PEÇETENİN 4 UCUNU TOPLAYIP BİR İPLE BAĞLAYIN VE SÜZÜLMESİ İÇİN 4-5 SAAT BİR YERE ASIN.SÜYU SÜZÜLMÜŞ OLAN YOĞURDU, BÜYÜK BİR TENCEREYE KOYUN VE İÇİNE 1 BARDAK DOLUSU ÇİĞ KREMA, 1,5 BARDAK TOZ ŞEKER, 4 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN, 5 YUMURTA SARISI, YARIM ÇORBA KAŞIĞI VANİLYA, BİR ÇORBA KAŞIĞI TUZ VE RENDELEMİŞ OLDUĞUNUZ LİMONUN KABUĞUNU KOYUP, AZ ATEŞTE TENCERENİN İÇİNDE TAHTA KAŞIKLA SEKİZ İŞARETİ YAPAR GİBİ KARIŞTIRARAK BAĞDAŞIK BİR HALE GETİRİN.BU ARADA OLDUKÇA ISINMIŞ OLAN KARIŞIMIN İÇİNE 1 BARDAK ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜM VE YAKLAŞIK 1 BARDAK DA KUŞ ÜZÜMÜ İLAVE EDİP, YİNE SEKİZ İŞARETİ YAPARAK KARIŞTIRIN.BİR TAŞIM KAYNAYINCA, KABUKLARI SOYULMUŞ VE DÖVÜLMÜŞ BADEMLERİ DE EKLEYİP, ATEŞTEN İNDİRİN.KALIP OLARAK KULLANACAĞINIZ, ÖNCE DEN YIKAYIP KURUTTUĞUNUZ KULLANILMAMIŞ BİR ÇİÇEK SAKSISINI, İÇİNE KENARLARI İYİCE DIŞARI SARKACAK BÜYÜKLÜKTE 2 KAT TÜLBENT KOYUP TENCEREDEKİ TATLIYI İÇİNE BOŞALTIN.TÜLBENTİN KENARLARINDAN SARKAN 4 KÖŞESİNİ BOHÇA GİBİ TATLININ ÜSTÜNE KATLAYIN VE ÜZERİNE TATLIYI TAMAMEN ÖRTECEK DÜZ BİR TABAK KOYUN. ERTESİ GÜN AĞIRLIKLARI VE TABAĞI KALDIRIP TÜLBENTİN UÇLARINI AÇIN VE TATLIYI KAHVE FALINA BAKARKEN YAPTIĞINIZ GİBİ TERS DÜZ EDEREK BİR TABAĞA ÇIKARTIN.