



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTALARIN KRALİÇESİ

75 gr. taze beyaz ekmek kırıntısı
25 gr şeker
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
25 gr tereyağı ya da margarin
450 gr süt
2 yumurtanın akları ve sarıları ayrılmış
2 yemek kaşığı çilek reçeli
50 gr pudra şekeri
serpemek için biraz şeker
Üstüne: Kiraz şekerlemesi

Ekmek kırıntıları ile şekeri karıştırın. Limon kabuğu rendesi ve tereyağını süte ekleyip yağ eriyene dek ateş üstünde karıştırın. Sonra ekmek kırıntılarının üstüne dökün ve iyice karıştırıp emmesi için 30 dakika bekletin. Yumurta sarılarını çırparak soğuyan karışıma ekleyin. 900 gr'lık, fırına dayanacak yağlanmış herhangi bir kabın içine bu karışımı dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika ya da hamurunuz sertleşene dek pişirin. Reçeli ısıtıp, hamurun üstüne yayın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın. Pudra şekerini eleyerek yumurta aklarına yedirin. Bunu hamurun üstüne döküp kaşıkla şöyle bir çevirdikten sonra, şekeri ekin ve kiraz şekerlemelerini de dizdikten sonra tekrar fırına koyup 30 dakika daha pişirin. Sıcak ya da soğuk yenilebilir.

Not: Değişik tür reçel kullanarak bu pastanın değişik lezzette uygulamalarını yapabilirsiniz.