



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PASTASI

Malzemeler:

500 gr. patates
175 gr. pudraşekeri
80 gr. tereyağı
1 kaşık patates nişastası
1 kaşık limon suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu
1,5 paket kabartma tozu
50 gr. dilinmiş badem
4 yumurta.
Krema için malzeme:
3/4 litre süt
6 yumurta sarısı
175 gr. pudraşekeri
1 tatlı kaşığı tereyağı.

Hazırlanışı:

Patatesleri soyup, yıkadıktan sonra, 40 dk. haşlayın. Vanilyalı kremayı hazırlamak için sütü kaynatın. Yumurta sarılarını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yavaşça süt koyarak karıştırın. Karıştırarak, koyulaşmaya kadar kaynatın..Krema kaşığa yapışmaya başladığında, yine karıştırarak, tencereyi soğuk suya oturtun. Ilıdığında çukur bir kâseye döküp, soğumaya bırakın. Patatesler piştiği zaman, fırını orta derecede ısıtın. Tereyağını, küçük küçük doğrayın. Bir tencereyi, sıcak sudan geçirerek ısıtın ve kurulayın. Doğranmış tereyağını sıcak tencereye koyup, tencereyi de sıcak bir yere alın. Yumuşaması için tereyağını, tahta bir spatul ile ezerken, 100 gram pudraşekerini azar azar ilave edin. Nişasta ve kabartma tozunu karıştırın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Tereyağlı şeker karışımının içine nişasta ile karıştırılmış kabartma tozu, limon suyu ve kabuğunu koyup, yumurta sarılarını teker teker ilave edin ve karıştırın. Patatesleri ince tel süzgeçten geçirip püre yapın ve ılık bekletin. Yumurta aklarını çırpın. Köpürmeye başlayınca, azar azar, pudraşekeri koyun. Sertleşene kadar mikser ile çırpmaya devam edin. Püreyi yumurta sarısı, şeker, tereyağı karışımına dökün. Çırpılmış yumurta aklarını da döküp, iyice karıştırmadan birkaç kere altüst edin. Kalıbın dibini ve kenarlarını yağlayıp bademi serpin ve hamuru içine döktükten sonra sıcak fırına sürüp, 35 dakika pişirin. Pastayı kalıptan çıkarmadan önce soğumaya bırakın.