



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİL VE KREMAYA SARILI KAYISI EZMESİ

500 gr. Pestil
200 gr. Kayısı ezmesi
250 g Süt
100 gr Krema
1 adet Yumurta
75 gr. Şeker
30 gr. Nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı

Krema için süt, krema, yumurta, şeker ve nişasta, tereyağı bir araya getirilir ve uygun bir kaptaki kaynatılarak karıştırılır.

Pestil açılır ve hazırlanan krema içine sürülür.

Silindirik şeklindeki kayısı ezmesi pestilin ucuna konularak sarma gibi sarılır.

Dolapta soğuttuktan sonra verevine kesilerek dilimler verilebilir ve şekillendirilip servise sunulur.