



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR DOLGULU PASTA

Kek için:

2,5 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

Yarım çay kaşığı karbonat

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

3/4 su bardağı tereyağı

3 yumurta

2/3 su bardağı ayran (oda sıcaklığında)

Çeyrek su bardağı meyve suyu

Tuz

Dolgu için:

250 gram krem peynir (oda sıcaklığında)

Yarım su bardağı toz şeker

1 yumurta

Kahve

Üzeri için:

1 su bardağı açık kahverengi şeker

1/3 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

1 su bardağı tereyağı

2,5 su bardağı un

Tuz

Geniş bir kaba un, şeker, kabartma tozu, karbonat ve tuzu ekleyin. Tereyağını ekleyin ve karıştırın. Karışım kalın ve gevrek olacaktır. Yumurta, ayran ve meyve suyunu ekleyin. Pürüzsüz ve kabarık bir görüntü elde edene kadar 2-3 dakika kadar karıştırın. Kalibınıza bu karışımın yarısını dökün.

Dolgu için başka büyük bir kaptaki krem peynir, kahve, şeker ve yumurtayı karıştırın. Kabarık ve akıcı bir kıvam elde edene kadar 3-5 dakika çırpın. Bu karışımı, kalıbınızdaki karışımın üzerine kaşıkla yayın. Ayırdığınız karışımı krem peynirli karışımın üzerine eşit miktarda yayın.

Üzeri için kahverengi ve beyaz şeker, tarçın ve tuzu karıştırın. Tereyağını ve unu ekleyip parmak uçlarınızla karıştırın. Karışımı kekin üzerine serpin. 160 derece önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.