



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KAYISILI PASTA (İTALYA)

140 gr. tereyağı veya margarin
280 gr. şeker
1 paket şekerli vanilin
6 adet yumurta (4 tanesinin sarısı-beyazı ayrı)
250 gr. un
Nohut
80 gr. kuru kayısı
30 gr. dolmalık fıstık 250 gr. ricotta
400 gr. labne peyniri
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
15 gr. pudra şekeri
Tuz

Tart hamuru için; tereyağını, 80 gr. şeker, şekerli vanilin ve bir tutam tuzla birlikte mikserin hamur karıştırma ucu ile karıştırın. 1 yumurtayı hamura ekleyip yedirin. Unu da ilave ederek kısa bir süre daha karıştırın. Hamuru folyoya sarıp 1 saat buzdolabında bekletin. Hamuru unlu tezgahta 30 cm. çapında açın, 26 cm. çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba yerleştirin. Hamurun kenarlarını bastırın, içini çatalla birçok defa delin. Üstüne fırın kağıdını serip, nohutla kaplayın. 180°C'de ısıtılmış fırının alt rafında 15 dakika pişirin. Kağıt ve nohutları çıkartıp 10 dakika daha pişirin. Kayısıları çok küçük küp doğrayın. Fıstıkları yağsız tavada kavurun ve kıyın. Labneyi ve ricottayı, 80 gr. şeker, 1 yumurta, 4 yumurta sarısı, tarçın ve portakal rendesiyle, mikserde 8-10 dakika karıştırın. Ayrı bir yerde bir yumurta beyazını ve bir tutam tuzu katı oluncaya kadar çırpın. 30 gr. şekeri ekleyip, bir dakika daha çırpın. Küp doğradığınız kayısıları ve kavurduğunuz fıstıkları da yumurtalara ekleyin. Bu karışımı peynirli karışıma ilave edip karıştırın ve tart hamurunun üstüne yayın. 180°C'de 40 dakika pişirin. Kalan 3 yumurta beyazını, bir tutam tuzla katı çırpın. 90 gr. şekeri yavaş yavaş ekleyip 2 dakika daha karıştırın. Karışımı, ucu büyük sıkma torbasına doldurun. Pişme süresinin 35. dakikasında fırındaki pastanın üstüne sıkın ve 10 dakika daha pişirin. Pastayı ılık olarak, pudra şekeri serpererek servis yapın.