



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞMANİYELİ YAŞ PASTA

1 paket pişmaniye
6 yemek kaşığı şeker
4 adet yumurta
1/2 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1/3 oda sıcaklığında eritilmiş margarin
aldığı kadar un
İÇ MALZEMESİ İÇİN:
1 kase erik marmeladı
1 adet muz
2 adet kivi
1 adet portakal
1 adet nar
MUHALLEBİSİ İÇİN:
4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1/2 margarin

Altı yemek kaşığı şeker kırılan dört yumurta ile çırpılır. Yarım çay bardağı süt, bir paket kabartma tozu ve oda sıcaklığında eritilmiş margarin eklenir. Un eklediğimiz kek hamuru blendırla iyice çırpılır ve kalıba dökülür. Kek hamuru fırında pişerken pastanın muhallebisi için yarım paket margarin, altı su bardağı sütle eritilir. Üzerine bir su bardağı şeker, ikişer yemek kaşığı un ve nişasta eklenir. Muhallebi fokurdayana kadar karıştırılarak pişirilir ve soğuması için bir kaba alınır. Bir adet muz küp küp, ikişer tane kivi ve portakal dilimlenir. Bir nar da tane tane ayıklanır. Pişen kek soğutulur bu sırada muhallebi de iyice çırpılır. Soğuyan kek ortadan ikiye kesilir. Pastanın altı olacak parçanın üzerine bir kase erik marmeladı suyla karıştırılıp sürülür, üzerine de muhallebi sürülerek kekin tabanı kaplanır. Küp küp kesilen muzlar ve dilimlenen kivilerle portakallar muhallebinin üzerine dizilir. Nar taneleri de diğer meyvelerle buluşturulur. Pastanın üst keki koyulur ve üzeri muhallebi ile kaplanır ardından da donması için dolapta bekletilir. Donan pastanın üzeri pişmaniyelerle kaplanır. Pişmaniyelerin üstüne nar taneleri ve dilimlenen kivilerden koyulur.