



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PASTA

- 3-4 adet şeftali
- 1 paket kremşanti
- 2 su bardağı süt
- Kek için:
- 4 tane yumurta
- 4 türk kahvesi fincanı şeker
- 4 türk kahvesi fincanı un
- 1 türk kahvesi fincanı süt
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 yemek kaşığı sıcak
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Üst sosu için:
- 1 çay bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı nişasta
- Islatmak için:
- 1 kaşık şeftali reçeli

Kek için oda ısısındaki yumurta ve şekerini köpürene kadar çırpın. Su, yağ, yoğurt, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Yuvarlak kelepçeli kalibınızı yağlayın ve üzerine kek hamurunu dökün. 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Keki soğuduktan sonra 3 parçaya kesin. Kremşanti ve soğuk sütü çırpın. Dolapta soğumaya bırakın. Şeftalileri soyup önce üzerine dizebileceğiniz şekilde dilimleyin. Üzeri için yeteri kadar aynı boy şeftali dilimledikten sonra kalanları pastanın arası için daha küçük doğrayın. 1 kaşık şeftali reçelini sulandırıp kekin katlarını ıslatın. Daha sonra kremşanti sürüp şeftali dilimlerini dizin. Her iki katı da bu şekilde hazırladıktan sonra pastanın üzerini kremşanti ile kaplayın. Krema sıkacağı ile kenarlarını yükseltin ve dolapta soğumaya bırakın. Üst sosu için 1 çay bardağı şekerini teflonda kısık ateşte eritin. Şeker tamamen eriyince 1 su bardağı su ekleyip kaynatın. Sertleşen şeker eriyene kadar kaynatın. Sonra 1 su bardağı suda nişastayı ezip karamelli suya karıştırarak ekleyin. Kaynadıktan sonra 2-3 dakika daha pişirin. Ve arada karıştırarak soğutun. Pastayı dolaptan çıkarıp dilimlediğiniz şeftalileri üzerine sizin. Ilıman sosu şeftalileri kaplayacak şekilde pastanın üzerine dökün. Hemen dolaba kaldırarak soğumaya bırakın. En az 3-4 saat dolapta dinlendikten sonra servis edin.

