



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU FRAMBUAZLI YAŞ PASTA

125 gr margarin  
100 gr seker  
1 adet yumurta  
200 gr un  
Yarım paket kabartma tozu  
500 gr labne peynir  
1 paket vanilya puding  
2 adet yumurta  
140 gr tozseker  
Yarım su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1,5 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı nişasta  
Birkac damla limon suyu  
6 yemek kaşığı toz seker  
1,5 yemek kaşığı nişasta  
1 su bardağı elma suyu

Hamur malzemesini yani margarin, şeker, 1 yumurta, un ve kabartma tozunu robotunuzun kesme bicagini icine koyduktan sonra icine bosaltin kesme islemi icin calistirin, hamur toplanmaya baslayınca cikarip elinizle toparlayın naylon torbaya koyup buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Dinlenen hamuru merdane ile acın ama bu islemi yaparken un fazla kullanmayın kelepceli kalibinizi çok hafif yağlayın, hamurla tart seklinde kaplayın kalibinizi kenar yüksekligi üç parmak olmalı, kreması için ise labne, puding, yumurta, şeker, limon suyu, yoğurt, süt nişasta ic malzemesinin de hepsini bir kaptan karsitirin (el blendiri kullanın) hazırladığınız krema malzemesini hamurla kapladığınız kaliba bosaltin, üstüne yaklaşık 5-6 yemek kaşığı frambuaz serpistirin

Isitilmiş 180 derece fırında 50 dakika pisirin.

Pisen pastanizi fırından cikarip iyice sogutun.

Soguyan pastanizin üzeri için frambuaz jölesi yapmak için ise, elma suyu ve frambuazi bir kaptan el blendirinden gecirin. Sivi hale gelen frambuazi tel süzgeçten süzün, bir tencereye koyup üzerine nisastayı sekeri koyup karistirin ocaga koyup bir iki tasım kaynatın.

Pastanizin üzerine bosaltip donması için bekletin.

Not: Oda isisinde dondurun bu pastanizi buzdolabına koymayın ve saklamayın hamuru sulanır.



---

© lezzetler.com tarif no:119405 • adı:Soslu Frambuazlı Yaş Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 21:09