



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU PASTA

TUZLU PANDİSPANYA İÇİN

22 cm çapında 3 adet pandispanya için

8 adet yumurta sarısı

30 gr eker

½ yemek kaşığı / 8 gr tuz

190 gr elenmiş un

75 gr SANA Hamurışı

2 paket kabartma tozu

ARALARA KOYMAK İÇİN

birer adet patlıcan, kabak ve kapy biber

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı SANA Hamurışı

ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN

Frenk soğanı

Sarı ve kırmızı bebek domates

Frenk üzümü

Fındık turp

Fırını 180 C dereceye ayarlayın. 22 cm lik kelepçeli kek kalıbını SANA Hamurışı ile yağlayın ve biraz un serpin. 8 adet yumurta sarısını tuz ve eker ile mikserde 10 dakika çırpın. Eritilmiş SANA Hamurışını ilave edin. Un, ve kabartma tozunu ekleyerek homojen bir kıvama gelene kadar karıştırın.

Önceden ısıtılmış fırında 20- 30 dakika kadar pişirin. Keginiz 2 kat şiştiğinde fırını kapatabilirsiniz.

Pandispanyayı fırından çıkartın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan pandispanyayı tırtıklı bir bıçak yardımı ile enlemesine e bölün.

Kreması için tüm malzemeyi bir kaseye alarak çırpın ve bir sıkma torbasına alarak buzdolabında soğumaya bırakın. Patlıcan, kabak ve biberi verevlemesine dilimleyin. Bir tavaya SANA Hamurışı ekleyerek yağı kızdırın. Sarımsakları ve sebzeleri ilave ederek soteleyin. Tuz, arabiber ve bir yemek kaşığı kadar un ilave ederek sebzeler yumuşayana dek pişirin.

Kremanızı pandispanyanızın ilk katına ortadan başlayarak dairesel şekilde sıkın. Kremanın üzerini sotelenmiş sebzeler ile süsleyin. İkinci pandispanya için de aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü katpandispanyayı ilave ettikten sonra pastanızın üzerini ve etrafını krema ile kaplayın. Bu işlem için bir spatula kullanın.

Pastanın yan kısımlarını frenk soğanı ile, üzerini ise bebek domates, frenk üzümü ve ince kıyılmış fındık turpu ile süsleyin.

