



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUDAĞ PASTASI

1,5 kg. kestane
500 gr. toz şeker
500gr. krem şantiy
175 gr. pudra şekeri
75 gr. un
25 gr. yeşil fıstık
1 paket vanilya
3 adet yumurta

Üç adet yumurta akını katı kar haline getirin. 75 gr. pudra şekeri, yumurta sarılarını ilâve edin. Biraz karıştırın. Unu ve vanilyayı koyun. Yavaşça karıştırıp içine kağıt yayılmış 20 cm. çapında düz bir kalıba boşaltın. Fırında pişirdikten sonra yuvarlak servis tabağına çıkarın. Biraz meyve suyu karıştırılmış şekerli su ile ıslatın. Kestanelerin kabuğunu soyun. Kaynar suda beş dakika bırakın. İnce kabuklarını da soyun. Üstünü geçecek şekilde su ile ateşe koyun. Boşuna olarak iki parçaya bölün. Vanilya atın. Tahminen yarım çay fincanı suyu kalınca şeker atın. Şekerle de kaynatın. Ağdalaşınca alın. Önceden hazırlanmış pandispanyanın üzerine seyrek telli bir eleğin tersinden tepe şeklinde geçirin. Krem şantiy ile üzerini süsleyin. Fıstık serperek servis yapın.



Fotoğraf "fethi yorulmaz" tarafından gönderildi. 31.08.2018