



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ULUDAĞ PASTASI

5 yumurta
5 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı un
yarım paket vanilya
1 portakalın rendelenmiş kabukları
100 gram yeşil fıstık
Kestane püresi için:
1 kilogram kestane
11 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
Meyve şekerlemesi

Yumurtalar, bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Hafif ateş üzerinde, "koyu yoğurt" kıvamına gelinceye kadar çırpılır.
Un bir kaba elenir. Üzerine vanilya, rendelenmiş portakal kabukları ve fıstık ilave edilir, iyice karıştırılır.
Yumurtanın bulunduğu kaba boşaltılır. İyice karıştırılır.
Pasta kalıbı yağlanır, içine alüminyum folyo kâğıt döşenir.
Hazırlanan hamur içine boşaltılır.
Önceden ısıtılmış, orta hararettteki fırında 45 dakika pişirilir.
Bu sırada, kestane püresi şöyle hazırlanır: Kestanelerin kabukları soyulur ve derin bir tencereye doldurulur.
Üstüne bol miktarda su konulup, kabukları soyulabilecek hale gelinceye kadar haşlanır.
Ateşten alındıktan sonra, üzerine biraz soğuk su serpilir. Sonra, kabukları soyulur.
Kabukları soyulan kestaneler, kaşıkla veya elekten geçirilerek iyice ezilir.
Üzerine şeker ve vanilya dökülür. Karıştırılır.
Pastanın üzerine dökülerek "dağ" şekli yapılır.
Pastanın kenarlarına "krem şanti" sürülür.
Sonra, fıstık, portakal kabukları ve meyve şekerlemeleri ile süsler yapılır.

[ML® Kayıslı Uludağ Pastası için tıklayın](#)
