



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUDAĞ PASTASI

Emine Beder

1 paket krem şanti
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tozşeker
1 büyük paket gofret (küçük gofretler)
1 paket kakaolu bisküvi
1/2 su bardağı iri dövülmüş fındık
1/2 su bardağı kuru üzüm
Sosu için:
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Ceviz büyüklüğünde margarin

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ilavesi ile mikserde çırpılarak koyulaştırılır. Ayrı bir kaptan yumurtanın sarılarını 1 çorba kaşığı tozşeker ile birlikte köpürene dek çırpılır. Yumurtaların beyazlarını ayrı bir kaptan kar haline gelene kadar çırpılır. Bir kaptan krem şantiyi, yumurta aklarını ve sarılarını karıştırılır. Üzerlerine kırı gofreti ve bisküvileri iri parçalar halinde bölüp ekleyelim. İri dövülmüş fındıkları ve kuru üzümleri de ekleyip iyice karıştırılır. Derin bir kaba ya da kek kalıbına temiz bir naylon serip parfe malzemesini üzerine boşaltılır. Kaşık yardımıyla sıkıca bastırılır ve bu şekilde parfe donana dek buzlukta bekletilir. Sos için: 3 çorba kaşığı nişasta, 2 çorba kaşığı kakao ve tozşekeri bir kaptan karıştırılır. Üzerine suyu ekleyelim. Göz.göz olana dek karıştırarak pişirelim. Ateşten alıp iyice soğutalım. Üzerine margarin eritmeden ilave edelim ve mikserle 2 dakika çırpılır. Donmuş parfeyi buzluktan çıkarıp servis tabağının üzerine ters çevirerek çıkarılır. Üzerindeki naylonu, parfeyi zedelemekten sıyrılır. Hazırladığımız sosu buzluktan çıkardığımız parfenin üzerine gezdirerek dökülm. Servis yapalım.