



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PASTA

2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
200 gram labne peyniri
1 paket vanilya
1 adet kakaolu pandispanya
1 çay bardağı neskafeli su
2 su bardağı siyah üzüm

Sütü bir tencereye alın. İçine tozşeker, un ve nişastayı ekleyip karıştırın. Diğer tarafta yumurtayı çırpıp süte ilave edin. Krema kıvamına gelene kadar sürekli karıştırın. Kaynamaya başlayınca tencereyi ocaktan alın. Soğuyunca içine labne peyniri ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Pandispanya katlarını kahveli suyla ıslatın. Birinci kata kremanın yarısını sürüp, üzerine üzümün yarısını dizin. Üzümlerin üzerine ikinci katı yerleştirin. Kalan krema ile pastanın üzerini kaplayın ve kalan üzümleri serpiştirin. Buzdolabında 1 saat belettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

