



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ PEYNİRLİ PASTA

16 dilim için;  
MALZEME  
1.5 kilo vişne,  
3 yumurta,  
350 g ekşi olmayan süzme yoğurt,  
150 g taze krema,  
40 g şeker,  
1 tatlı kaşığı nişasta,  
2 çubuk vanilya.  
HAMUR MALZEME  
120 g ekşi olmayan süzme yoğurt,  
1 küçük boy yumurta,  
60 g şeker,  
1 tutam tuz,  
1 paket vanilya,  
4 yemek kaşığı sıvı yağ,  
4 yemek kaşığı süt,  
220 g un,  
3 çeyrek paket kabartma tozu

### HAMUR YAPIMI

1. Süzme yoğurdu bir süzgeçte süzölmeye bırakın. Yoğurdu yumurta, şeker, tuz, yağ ve süt ile karıştırın.
2. Unun yarısına kabartma tozu katın ve yoğurda karıştırın. Kalan un ile hamur yoğurun.

### PASTA YAPIMI

1. Vişneleri yıkayarak kurulayın, çekirdeklerini çıkartın.
2. Hamuru kağıtlı bir tepsiye koyarak açın.
3. Yumurta aklarını sarılarından ayırın. Aklarını köpürtün. Süzme yoğurdu, taze krema, şeker, nişasta ve vanilya ile karıştırın. Son olarak yumurta köpüğünü yedirin.
4. Yumurtalı karışımı hamurun üstüne sürün, vişneleri dizin. Fırını 200 derecede ısıtın. Pastayı 30 dakika pişirin.