



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAŞ GÜNÜ PASTASI

Pastası:

90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş ve soğutulmuş)

3 yumurta

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

1 çay kaşığı vanilya esansı

120 gr (1 su bardağı) kendi kendine kabaran un

Harcı:

150 gr kiraz (çekirdekleri çıkarılmış)

2 çorba kaşığı pudra şekeri

2 çorba kaşığı badem (dövülmüş)

Kaplaması:

5 çorba kaşığı pudra şekeri

5 tatlı kaşığı sıcak su

1 damla kırmızı şeker boyası

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağıla 25X15 cm'lik bir tepsiyi yağlayınız.

Yumurta, şeker ve vanilya esansını bir kaseye koyup, kaseyi çok sıcak su dolu bir tencereye yerleştiriniz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, yumurta teliyle kasedeki yumurta, şeker ve vanilya esansını 10 dakika çırpınız.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarınız. Kasedeki karışımı, koyulaşıp krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam ediniz. Önce, kalan 40 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı, sonra da unu yavaş yavaş ekleyiniz. Elde ettiğiniz bu sulu hamuru yağladığınız tepsiye boşaltınız.

Tepsiyi fırına sürüp 25 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, keki tel ızgaraya çıkararak soğutunuz. Kek soğuyunca, keskin bir bıçakla ortadan enlemesine ikiye bölünüz.

Harcı hazırlamak için 120 gram kirazı ince doğrayıp, küçük bir kaseye koyunuz. Pudra şekeri ve dövülmüş bademleri ekleyip, karışımı keklerden birinin üstüne sürünüz. Öteki keki de üstüne koyarak, bu sandviç yapılmış keki, alüminyum kağıt üstüne yerleştiriniz.

Kaplamasını hazırlamak için, 5 çorba kaşığı pudra şekerini bir kaseye eleyiniz. Sıcak suyu ve kırmızı şeker boyasını katıp, karıştırınız. Kaplamayı sandviç yapılmış kekin üstüne sürünüz. Kaplama tamamen soğumadan, keki 4 cm genişliğinde şeritlere kesiniz; sonra verevine 4 cm'lik baklava biçiminde kesiniz.

Kalan 30 gram kirazı dörde bölünüz. Her pastayı bir çeyrek kirazla süsleyiniz. Baklava biçimindeki küçük pastaları bir servis tabağına dizerek, servis ediniz.