



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA KASESİNDE MEYVELER

Yufka kasesi için:

50 gr. un (elenmiş)

50 gr. pudra şekeri

50 gr. tereyağı (yumuşak)

1 adet yumurta beyazı

10 gr. susam

Krema için:

1 adet çubuk vanilya

500 ml. süt

60 gr. şeker

30 gr. nişasta

4 adet yumurta sarısı

1 adet limon kabuğu rendesi

1 çay kaşığı limon suyu

Meyve salatası için:

4 adet çarkıfelek meyvesi

20 gr. şeker

1 adet papaya

1 adet mango

1 adet sarı kivi

10 ml. limon suyu

Serpmek için pudra şekeri

Süslemek için nane dalları

Yufka kasesi için: Un, pudra şekeri, tereyağı ve yumurta beyazını bir kaseye alın, el mikseri ile düzgün bir hamur elde edinceye kadar çırpın, ince bir süzgeçten geçirin. Hamuru en az 1 saat üstü kapalı olarak buzdolabında bekletin.

2 mm. kalınlığında bir maket kartonundan daireler kesin ve silikon pişirme örtüsünün üstüne yerleştirin. Spatula ile biraz hamur alıp şablonların üstüne eşit incelikte sürün, taşan hamuru silip alın. Her seferinde 2 yuvarlak yufka elde edin ve üstüne biraz susam serpin. Önceden 190°C'de ısıtılmış fırında kenarları kahverengi oluncaya kadar 5-6 dakika pişirin. Sıcak yufkaları bir spatula ile tepside alın ve ters çevrilmiş bir kaseğin üstüne çıkartın. Kase şeklini alması için yufkayı elinizle kaseğin üstüne bastırın. Soğuyup sertleşmesini bekleyin. Bu şekilde 6 yufka kasesi hazırlayın.

Krema için: Vanilya çubuğunu boylamasına ikiye kesin ve özünü kazıyın. 450 ml. sütü şeker, vanilya çubuğu özü ile bir taşım kaynatın, ocaktan alın. 10 dakika çekmesi için belettikten sonra vanilya çubuğunu çıkartın. Kalan sütü nişasta ve yumurta sarısıyla iyice karıştırın. Kaynamış sütü tekrar kısaca kaynatın, yumurtalı sütü karıştırın ve 2 dakika daha kaynatın. Bir tarafta soğuması için bekletin. Kremayı servisten önce ince bir süzgeçten geçirin, limon kabuğu rendesi ve suyu ile karıştırın.

Meyve salatası için: Çarkıfelek meyvelerini enlemesine ikiye bölün ve meyvesini kazıyarak çıkartın. Meyveyi ve şekeri bir tencereye alın, harlı ateşte 1-2 dakika pişirin. El mikseri ile püre haline getirin.

Papayayı boylamasına ikiye bölün, çekirdeğini bir kaşıkla çıkartın. Papaya yanlarını tekrar boylamasına ikiye bölün, kabuğunu soyun ve dilimleyin. Mangoyu soyun, çekirdeğini çıkartıp ince dilimleyin. Kiviye soyun ve 6 dilime bölün. Tüm meyveleri kaseye alın ve limon suyuyla karıştırın. Servis yapmadan önce limonlu kremayı kasele doldurun, sebze salatasını üstüne dağıtın. Çarkıfelek sosunu üstüne dökün ve pudra şekeri serpin. Nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.