



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA PASTASI

250 gr margarin
250 gr tozşeker
5 adet yumurta
1 fiske tuz
250 gr un
1 paket kabartma tozu
kreması için:
500 gr süt
1 paket vanilyalı puding
50 gr tozşeker
2 paket renksiz jöle
1 konserve kayısı
500 gr labne

İlk önce yumusak margarin 2 dakika cirpiyoruz, sonra tozşekerini ve tuzuda ekleyip yine 2 dakika cirpiyoruz. Sonra teker teker yumurtaları ekliyoruz (hepsini birden koymuyoruz), ve cirpmaya devam ediyoruz. Un ve kabartma tozunu karıştırıp, eliyerek, diğer karışımına ekliyoruz. Sonra bunu tepsiye döküp, 200 derecelik fırında 15 dakika pişiriyoruz.

Kekimiz pişerken kremasını hazırlıyoruz. Vanilya pudingi tarifine göre bir puding hazırlıyorsunuz, sonra içine 500 g labne ekleyip hepsini karıştırıyorsunuz. Ve bunu fırından çıkan sıcak kekin üzerine döküyorsunuz. Tekrar fırına verip 15 dakika daha pişiriyorsunuz.

Fırından çıkardıktan sonra, süzgeçten geçirdiğimiz kaysıları (konserve suyunu dökmüyoruz) kremanın üzerine diziyorsunuz.

Pastamız soguyunca, kaysının konserve suyuyla ve su ekliyerek jölemizi hazırlayıp pastamızın üzerine döküyoruz. Tamamen soguyunca, kesip servis ediyoruz.

