

Papatya Pasta

Malzemeler

4 su bardagi un
1 kase badem
1 cay bardagi pudra sekeri
2 adet yumurta sarisi
1 paket vanilya
150 gram margarin
1 kase kayisi marmeladi
Beze Hamuru icin:
2 adet yumurta sarisi
1 adet yumurta
1 su bardagi pudra sekeri
1 kase ceviz
1 tatli kasigi tuz
Uzeri icin:
1 kase kayisi marmeladi
1 kase Antep fistigi

Yapilisi

Yarim paket margarin 4 su bardagi un ile bulusturulur. Uzerine iki yumurta sarisi, 1 cay bardagi pudra sekeri, 1 paket vanilya eklenir. Kavurulup ogutulen 1 kase badem katilip hamur istenen kivama gelene kadar yogurulur. Hamur dinlenirken, iki yumurtanin aki 1 tatli kasigi tuz ile cirpilarak kopurtulur. 1 tum yumurta, 1 su bardagi kalin cekilmis ceviz ile krema iyice cirpilir. Kek hamuru kaliba dokulur ve kalibin kenarlari tabak gibi hamurla kaplanir. Kek hamuru kaliba bastirililarak yerlestirilip uzerine 1 kase kayisi marmelati surulur. Cevizli krema da marmelatin uzerine dokulerek firinda pisirilir. Pisen kekin kremasinin uzerine 1 kase daha marmelat surulur, 1 kase antep fistigi tozu serpilir. Kavrulmus bademlerle cicek gibi suslenir. Papatya pasta sunuma hazirdir...