

Yumurta Pastasi

Malzemeler

Keki icin;
250 gr tereyagi
250 gr toz seker
250 gr Un
1 fiske tuz
5 yumurta
1/2 paket kabartma tozu
Ara krema icin;
Yarim litre sut
50 g toz seker
1 paket Vanilyali puding(toz)
500 gr labne peyniri
1 buyuk konserve kayisi
2 paket jole(renksiz)

Yapilisi

Ilk olarak yumusamis tereyagini 2 dakika cirpin.Sonra toz seker ve tuzu da ilave edip 2 dakika daha cirpin.Daha sonra tek tek yumurtalari ekleyip cirpin.Yumurtalarin hepsini ayni anda degil teker teker ilave edip cirpiyoruz.Un ve kabartma tozunu ayri bir yerde eleyip diger karisimin icine ekleyin.Sonra bunu tepsiye dokup, 200 derecelik firinda 15 dakika kadar pisirin.Kekimizi pismeye biraktigimiza gore gelem kremasinin yapimina.Vanilyali pudingi uzerinde yazili oldugu gibi hazirlayin.Pudinge daha sonra labneyi ekleyin. Bu karisimi firindan cikan sicak kekin uzerine yayin.Tekrar firina verip 15 dakika daha pisirin.Firindan ciktiktan sonra, suzgecten gecirdigimiz kayisilari kremanin uzerine dizin.

Pasta soguduktan sonra, kayisinin konserve suyuyla ve su ekleyerek joleyi hazirlayip pastanizin uzerine dokun.Soguduktan sonra servis edin.