



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAYISILI ULUDAĖ PASTASI



4 su bardađı süt
1 su bardađı toz Őeker
2 orba kaŖıđı kakao
3 orba kaŖıđı buğday niŖastası
1 paket vanilya
10 adet kuru kayısı
20 adet kakaolu bisküvi
zeri için;
1 ay bardađı toz Őeker
1 su bardađı su
1 orba kaŖıđı niŖasta
1 orba kaŖıđı kakao
1 avuç badem ya da ceviz

- # Tencereye soğuk süt, Őeker, niŖasta ve kakao konur, orta ateŖte muhallebiden biraz daha koyu kıvam alana kadar piŖirilir, ateŖten alınır.
- # KarıŖım sıcakken, vanilya ve iri parçalara kırılmıŖ bisküvi konur, ince kıyılmıŖ kuru kayısı konur, karıŖtırılır.
- # Yüzeyine yağlı kağıt yerleŖtirilmiŖ, büyük kaseye, dökülür, kenarlarından taŖan kağıt üzerine kapatılır, buzdolabının alt rafına yerleŖtirilir.
- # Bir gece bekledikten sonra, kenarlarındaki kağıtlar sıyrılarak servis tabağına ters çevrilir.
- # Küçük bir tencereye üst malzemesi olan su, kakao, niŖasta ve Őeker konur, orta ateŖte karıŖtırarak kıvam alana kadar piŖirilir.
- # Servis tabağında bulunan pastanın üzerine kakaolu karıŖım bezdirilir, bademle süslenir.

Not: Uludađ pastasının içeriği; kuru üzüm, dvlmŖ ceviz rende limon kabuğu ile zenginleŖtirilebilir.