KAYISILI ULUDAĞ PASTASI



4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
10 adet kuru kayısı
20 adet kakaolu bisküvi
Üzeri İçin;
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı kakao
1 avuç badem ya da ceviz

Tencereye soğuk süt, şeker, nişasta ve kakao konur, orta ateşte muhallebiden biraz daha koyu kıvam alana kadar pişirilir, ateşten alınır.
Karışım sıcakken, vanilya ve iri parçalara kırılmış bisküvi konur, ince kıyılmış kuru kayısı konur, karıştırılır.
Yüzeyine yağlı kağıt yerleştirilirmiş, büyük kaseye, dökülür, kenarlarından taşan kağıt üzerine kapatılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
Bir gece bekledikten sonra, kenarlarındaki kağıtlar sıyrılarak servis tabağına ters çevrilir.
Küçük bir tencereye üst malzemesi olan su, kakao, nişasta ve şeker konur, orta ateşte karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
Servis tabağında bulunan pastanın üzerine kakaolu karışım bezdirilir, bademle süslenir.

Not: Uludağ pastasının içeriği; kuru üzüm, dövülmüş ceviz rende limon kabuğu ile zenginleştirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1050 | Adı: Kayısılı Uludağ Pastası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:45