



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

## 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 yerleştirilmiş, 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.