# 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.