



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

## ÜZÜMLÜ PASTA



1 adet hazır sade pandisya  
Islatma şurubu için:  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı kakao  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
Krema için:  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı un  
1 çay bardağı şeker  
1 paket vanilya  
Yarım paket toz krem şanti  
İçi için:  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı dövülmüş fındık  
Üzeri için:  
4 çorba kaşığı dövülmüş fındık

- # Öncelikle kuru üzüm ılık suya ıslatılır.
- # Krema için 2 su bardağı süt, şeker ve un bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Kremaya ateşten almadan hemen önce vanilya eklenir. Bir kenara konur ve soğuması için ara sıra karıştırılır.
- # Islatma şurubu için süt, kakao, şeker ve tarçın iyice çırpılır.
- # Sade pandisyanın ilk katına ıslatma şurubunun yarısı gezdirilir. Kremanın yarısı da sürülür.
- # Üzerine ıslatılmış ve suyu süzölmüş kuru üzümle fındık konur.
- # Daha sonra ikinci kat pandispanya üzerine konur ve kalan ıslatma şurubu ile ıslatılır.
- # Kalan kremaya toz krem şanti ve 1 çay bardağı kadar su eklenir, çırpıcıyla karıştırılır.
- # Pastanın üzerine ve kenarlarına sürölmür. Son olarak her yerine fındık serpilir.
- # Buzdolabında en az 4 saat dinlendirilir.

Not: Eklenen krem şanti kremanın daha pürüzsüz olmasını sağlar.