



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZE SÜSLÜ PASTA

- 1 bardak şeker
- 2 adet yumurta
- 1 bardak irmik
- 1 bardak yoğurt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 bardak un
- Şerbeti:
- 3 bardak su
- 2 bardak şeker
- Üzerine:
- 1 poşet kremşanti
- 8 adet beze
- 1 bardak süt

Kremşantiyi (buzdolabında soğutun) ve şerbeti hazırlayın. Yumurta, şeker, yoğurt ve vanilyayı çırpın. Unu eleyip kabartma tozuyla karıştırın. İrmikle beraber karışıma ekleyerek hamur yapın, yağlanmış kalıba aktararak 170 derecede 30dk pişirin. Fırından çıkarınca soğuk şerbeti dökün ve beklemeye bırakın. En sona kremşanti sürün ve bezeleri dizin.