



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

Kreması için;
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 paket kakaolu pasta keki
Üzeri için;
200 gram böğürtlen

Bir kabın içinde sütü, şekerini, unu ve yumurta sarısını çırpın. Ocak üzerinde pişirin. İçine eritilmiş tereyağını ve vanilyayı da ekleyin. Kakaolu pasta kekini sütle ıslatıp kremayı ve böğürtlenin bir kısmını terleştirin. Tekrar keki yerleştirin ve üzerine kalan kremayı sürüp böğürtlenlerle süsleyin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.