



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU AĞLAYAN PASTA

4 adet yumurta
3 Türk kahvesi fincanı toz şeker
3 Türk kahvesi fincanı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 paket kremşanti
1 paket dr. outker ahududu çilekli sos
25 gr margarin

Meyveli sosu ve kremşantiyi tariflerine göre hazırlayıp soğutalım.

Yumurtayı, margarin ve şekeri beyazlayana kadar çırpalım.

Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ekleyelim.

Az daha çırpıp 24-26 cm çapında yuvarlak kek kalıbını yağlayıp kek karışımını dökelim.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirelim. Pişen keki soğumaya bırakalım.

Kek soğuyunca bir çok yerine kürdan batıralım.

Kekin her yerine gelecek şekilde 1 su bardağı sütü üzerine kaşık ile dökelim.

Kek sütü çekince tamamen üzerini kremşantiyle kaplayalım.

Hazırladığımız meyveli sosu üzerine döküp yanlardan akıtalım. Buzdolabında soğutup dilimleyip servis edelim.

