



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## ÜZÜMLÜ PASTA

1 adet kakaolu hazır kek  
yarım fincan sıcak su  
1 tatlı kaşığı neskafe  
yarım fincan süt  
2 su bardağı üzüm  
4 adet şeftali  
1 kutu hazır pasta kreması

Yarım fincan sütü ısıtıp, 1 tatlı kaşığı neskafeyi eritin. Daha sonra sıcak su ve kahveli sütle kekin iki parçasını ıslatın. Servis yapacağınız tabağa kekin alt kısmını koyun. Pasta kremasını üzerinde ki tarife göre hazırlayın. Yarısını ayırıp, kekin üzerine yayın. Şeftalileri sıcak suya koyup, çıkarın. Kabuklarını soyun, ince dilimleyin. Kekin üzerine üzüm ve şeftalilerin yarısını sırasıyla dizin. Diğer keki de üzerine kapayın. Kalan kremayla üzerini kapatın. Meyveleri dizin. Diğer keki de üzerine kaplayın. Meyveleri dizin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip servis yapın.

[ML® Üzümlü Pasta için tıklayın](#)