



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PASTA

250 gram süzme yoğurt,
3 adet yumurta,
1 su bardağı krema,
1 su bardağı un,
3/4 su bardağı tozşeker,
1 paket vanilya,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
4-5 çorba kaşığı meyve şekerlemesi,
1 su bardağı şekerli krema.
Üzerini süslemek için:
Çikolata veya meyve

Önce süzme yoğurdu ve şekerlessiz kremayı mikserle çırpın. Ardından sırayla unu, şekeri, vanilyayı, kabartma tozunu ve yumurtaları ekleyin. İyice çırptıktan sonra meyve şekerlemelerinin yarısını hamura ekleyin. İyice karıştırdığınız hamuru hafifçe yağlanmış 17-18 cm çapındaki bir pasta kalıbına boşaltın. 250 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin. Sonra fırının sıcaklığını 200 dereceye indirin. Yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Fırından çıkarmadan önce ortasına bir kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Fırından çıkardıktan sonra soğutun. Çırpılmış kremayla üzerini ve yanlarını kaplayın. Meyve veya çikolata ile süsleyerek servis yapın.
