



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PASTA

Malzeme:

Ara krema malzemesi:

yarım su bardağı un

yarım su bardağı şeker

1 yumurta

yarım kilo süt

Pasta malzemesi:

6 yumurta

6 fincan şeker

6 fincan un

Krema malzemesi:

yarım kilo şeftali

1 fincan nişasta

3 fincan şeker

Yapılışı:

Yumurta ile şeker mikserde iyice çırpılır. Un ilave edilip fırın tepsisine dökülür. Elektrikli fırına ılık verin. Fırından çıkınca kek ortadan ayrılır.

Krema yapılışı: Şeftaliler rendelenir. Nişasta 2 su bardağı su ile pişirilir.

Ara kremanın hazırlanışı: Un, şeker, yumurta, süt karıştırılıp pişirin. Yağ ilave edilip mikserde çırpın.

Bir kalıp kekin üzerine şeftalili kremayı sürün. Üstüne kek kalıbını yerleştirin. Onun üstüne beyaz kremayı sürün.