



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KURABİYELİ PASTA

2 su bardağı un
1 ay bardağı şeker
1 yumurta
1 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
30 gram kuru üzüm
1 hazır pasta keki
1 paket kremşanti

Un, şeker, yumurta, yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Hamura küçük yuvarlak şekiller verip fırın tepsisine dizin. Üzerine üzümleri batırın. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kremşantiyi sütle hazırlayın. Keki alt parçasını servis tabağına alın, şekerli suyla ıslatın. Biraz kremşanti sürüp, kurabiyeleri dizin. Üzerine diğer keki kapatın, yine ıslatın. Kalan kremşantiyle kaplayın. Kurabiyelerle pastayı süsleyin.