



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU YOĞURTLU PASTA

MALZEMELER

Hamur için
4 adet yumurta
60 gr seker
1 cay kasigi vanilya
60 gr un
cok az tuz
Kremasi için
250 gr yoğurt
1 yemek kasigi vanilya
125 gr ahududu
3 adet yaprak jelatin
1 adet limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların sarı ve beyazlarını ayırın.Yumurta beyazlarını çok az tuz ile kar gibi olana kadar cirpin.Yumurta sarılarında seker ve vanilya ile güzelce cirpin,unu ekleyip karıştırın.Yumurta beyazlarını karısına yavasca ekleyin.Firin tepsisine yağlı kagit serin hamuru güzelce yayın.200 derecede 10 dakika pisirin.

Buarada jelatini biraz suyun içinde yumusatin.Limon suyu ile pisirin,karışımı ilitin.Yoğurt,ahududu ve sekeri karıştırın ve jelatinli karışımı yogurda ekleyin.

Pisirmis olduğunuz keke hazırlamis olduğunuz kremayı yayarak rulo haline getirin. En az iki saat buzdolabında bekletin.