



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBİLİ PASTA

125 Gr Sana Mutlu Aile
2 Su Bardağı süt
3 Su Bardağı yumurta
1 Kutu gıda boyası
2 Su Bardağı şeker
3 Su Bardağı un
1 Adet BARBİ BEBEK
1 Kg. şeker hamuru
1 Yemek Kaşığı limon suyu
125 gr sana mutlu aile
1 Su Bardağı fındık içi
2 Adet muz

Krema için : Bir tencerede sütü 5 dakika ısıtın, içerisine 1 yemek kaşığı limon suyu ve 2 adet doğranmış muz dilimlerini koyun ve soğumasını bekleyin. kek için: şeker ile yumurtayı çırpın, içerisine sana mutlu aile yağı, fındık içi ve en son olarakta unu ilave edin ve mikserde karıştırın. bu karışımı dikdörtgen tepside 180 derecede 30 dakika pişirin. soğuması için bekleyin ve soğuyan keki yuvarlak tabakla 6 parçaya ayırın ve her parçanın ortasından çaybardağı ile delikler açın , aralarına krema sürün ve üst üste yerleştirin , barbi bebeğin bacağını streçe sarın ve pastanın ortasına otutturun ve üstünü şeker hamuru ile süsleyin.