



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEBEKLİ PASTA

1 TANE HAZIR PASTA KEKİ  
1 KİLO SÜT  
3 FİNCAN UN  
4 FİNCAN ŞEKER  
YARIM PAKET MARGARİN  
2 DİŞ DAMLA SAKIZI  
1 PAKET KREM ŞANTI  
1 TANE KÜÇÜK OYUNCAK BEBEK

Öncelikle 125 gr margarinde un kavrulur süt ilave edilir,şekeri ve damla sakızı da konup koyulaşınca ocaktan alınır,10 dk kadar mikserle soğutulur. Keki evde yaptıysak enine 2 parçaya bölünür, hazır kek alınmışsa 1 katı streç serilmiş bir salata kasesine bastırarak yerleştirilir,üzerine yapılan ılık muhallebi dökülür ve kekin 2. katı üzerine biraz bastırılarak kapatılır bu şekilde 1 gece dolapta beklemesi uygun olur. İyice soğuyan pastanın üzeri krem şanti ile süslenir pastanın ortasına bacakları çıkarılmış ve strece sarılmış bebek yerleştirilir.

---