



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELİ KOLAY PASTA

Elif Korkmazel

1 adet hazır pasta keki

20 adet beze

Kreması için:

1 adet yumurta sarısı

4 orba kaşığı eker

3 orba kaşığı un

1 paket vanilya

1 limon kabuęu rendesi

2,5 su bardaęı süt

zeri için:

250 gram ilek

Hazır pasta kekini su ile biraz ıslatın. (İsterseniz ekerli su da olabilir.) Kremayı yapmak için tencereye yumurta sarısı, eker, un ve süt koyup çırpın, ocağa alıp karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Sonra ocaktan alıp içine vanilya ve limon kabuğu rendesini de ilave edin. Krema soğuyunca kekin arasına ve üzerine bolca sürün. İsterseniz bir kat da kremşanti hazırlayıp üzerine sürün. Yarım saat buzdolabında soğutun. Yanlarına ve üzerine bezeler yapıştırın. Çilekleri robatta pre haline getirip, pastanın ortasına sürün ve servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.