



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE SÜSLÜ PASTA

2 adet yumurta
1 bardak şeker
1 bardak yoğurt
1 bardak irmik
1 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti:
3 bardak su
2 bardak şeker
Üzerine:
1 poşet kremşanti
1 bardak süt
8 adet beze

Kremşantiyi (buzdolabında soğutun) ve şerbeti hazırlayın. Yumurta, şeker, yoğurt ve vanilyayı çırpın. Unu eleyip kabartma tozuyla karıştırın. İrmikle beraber karışıma ekleyerek hamur yapın, yağlanmış kalıba aktararak 170 derecede 30dk pişirin.

Fırından çıkarınca soğuk şerbeti dökün ve beklemeye bırakın. En sona kremşanti sürün ve bezeleri dizin.
