



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ PASTA

2 su bardağı süt  
1 yumurta sarısı  
3 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya  
1 su bardağı böğürtlen  
Keki için:  
3 yumurta  
1 su bardağı süt  
2,5 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı su  
1 paket kabartma tozu

Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekerini çırparak koyulaşınca kadar pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Keki için yumurta ve şekerini çırpın içine un, kabartma tozu, süt ve suyu karıştırıp kek kıvamına getirin. Yuvarlak kek kalıbına döküp 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkartıp ikiye bölün. Az sütle ıslatın. Hazırladığınız kremadan yarısını içine sürün, yarısını da üzerine sürmek için ayırın. Aralara ve pastanın üzerine böğürtlenlerle süsleyip pastayı soğumaya bırakın. İsterseniz üzerine kremşanti de sürülebilir.