



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BÖĞÜRTLENLİ YAZ RÜYASI

Keki için;  
5 adet yumurta  
5 kahve fincanı un  
5 kahve fincanı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı süt  
Kreması için ;  
Yarım litre süt  
4 yemek kaşığı tozşeker  
5 yemek kaşığı un  
1/4 margarin  
1 su bardağı krem şanti  
Yarım kg böğürtlen

Pandispanyanın her iki parçasının iç yüzeylerini sütle ıslatın. Kreması için, sütün yarısını toz şekerle birlikte tencereye aktarıp ocağa oturtun. (kaşıkla arasına karıştırın ) Sütün kalanını unla, pürüzsüz bir hale gelene kadar çırpın. tenceredeki süt ısınmaya başlayınca üzerine, unla çırpılmış sütü, margarini katın. Muhallebi kıvamına gelene dek, sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan indirip ılınmaya bırakın. Ardından üzerine çırpılmış krem şantiyi ekleyip iyice karıştırın. Bir miktar kremayı pastanın bir katına sürüp üzerine böğürtlenin yarısını üzerine dizin. Diğer pandispanyayı üzerine koyun. Kalan kremayı pastanın üzerine ve yanlarına sürün. böğürtlenleri sıralayıp soğuması için pastayı buzluğa koyun.