



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CANIM ANNEM PASTASI

KEK İÇİN:

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı süt
- 3 çay bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvıyağ

ÜZERİ İÇİN:

- 2 poşet krem şanti
- 2 su bardağı çilekli süt

SÜSLEMEK İÇİN:

- Çeşitli şekerlemeler

Mikserde yumurta ve şekerini iyice çırpın. Sıvıyağ, süt, un ve kabartma tozunu ekleyip, boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız pasta hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökün. 175 dereceli fırında 25 dk. pişirin. Keki soğutup, ortadan ikiye bölün. Derin bir kaseinin içinde krem şanti ve çilekli sütü 8-10 dakika kadar çırpılarak iyice katılaştırın. Bu kremayı kekin arasına ve üzerine sürdükten sonra şekerlemelerle süsleyip, servise sunun.
