



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI PASTA

Hazır kekin yarısı,
1 su bardağı süt,
3 adet şeker,
1 paket krem şanti,
4 çorba kaşığı frambuaz reçeli
1 tatlı kaşığı nişasta,
2 çay bardağı sıcak su,
1 çorba kasesi frambuaz,
süslemek için rendelenmiş bitter çikolata

Sütü ısıtın. Şekeri süte katıp, karıştırarak eritin. Kekin üzerine kaşıkla iyice gezdirin. Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Kekin üzerine yayın. Frambuaz reçeli, nişasta ve sıcak suyu karıştırın. Kekin kenarlarından akıtın. Frambuazları üzerine dizin. Rendelenmiş çikolatayla süsleyip servis yapın.