



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GELİN PASTASI

Keki için:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 &apos;er paket kabartma tozu ve vanilya

Sütlü Şerbeti için:

2 su bardağı süt

3/4 su bardağı toz şeker

Kreması için:

100 ml (1/2 su bardağı) krema

4 su bardağı süt

2 yemek kaşığı mısır nişastası

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Süslemek için:

Hindistancevizi

Böğürtlen

Kek için yumurta ile şekerini iyice kabarıncaya kadar çırpın.

Kuru malzemeleri içine eleyin ve söndürmeden karıştırın.

Yağlanmış orta boy fırın kabına dökün.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

Diğer taraftan süt ve şekerini bir tencereye alın.

Şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın ve ocaktan alın.

Keki fırından alıp ilk sıcaklığı geçince ılık şerbetini dökün ve soğumaya bırakın.

Krema için krema dışındaki malzemeyi bir tencereye alın ve karıştırın.

Orta ateşte kaynayanca kadar sürekli karıştırarak pişirip ocaktan alın.

Muhallebi ilinince soğuk kremayı ekleyin ve mikserle 3-4 dakika çırpın.

Kremayı kekin üzerine dökün.

Hindistancevizi ve böğürtlen ile süsleyerek soğuk servis yapın.



