



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMBURGER PASTA

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Bardak nişasta  
1 Yemek Kaşığı Pudra şekeri  
1 Tatlı Kaşığı karbonat  
125 gr antepfıstığı  
4 Adet yumurta  
250 gr çilek  
1 Bardak Mısır Unu  
1 Bardak krema  
1 Yemek Kaşığı Pudra şekeri  
2 Bardak tozşeker  
1 Tatlı Kaşığı vanilya  
80 gr Çilek marmelatı

Yumurta ve toz sekeribes dakika çırpın. Mısır unu nişasta ve karbonatı kapta harmanlayıp eleyin. Karışımı kaseye alın ve yumurta karışımını ilave edin. Hazırladığınız kek karışımınıiki kalıba eşit miktarda dökün.180 derece fırında 20 dakika pisirin.pistikten sonra krema pudra sekeri vanilyayı mikserle cırpın. Keklerden birini tabaga koyun. Keke önce çilek marmelatını sonra krema karışımını sürün. Çileklerini üzerine koyun. Diğer keki süslediğiniz kekin üzerine kapatın. Üzerini fıstıkla süsleyin.