



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR KEKTEN PASTA

Kreması için:

3 yemek kaşığı un

1 su bardağı şeker

3 su bardağı süt

1 yemek kaşığı margarin

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı soğuk süt

Üzeri için:

1 su bardağı süt

1 paket krem şanti

Süslemek için:

Dilediğiniz meyve

Öncelikle hazır keki ikiye ayırın ve alt katını pasta tabağına yerleştirip yarım bardak süt ile ıslatın. Daha sonra kremasını hazırlayın. Unu, şekerini, sütü ve margarinini bir tencereye koyarak kremayı pişirin. Pişen kremayı kekin arasına yayın. Üst keki ıslatıp kremanın üstüne koyun. İsterseniz kremanın arasına çikolata veya reçel serpiştirebilirsiniz. Pastanın üzeri için krem şantiyi hazırlayıp pastanın etrafını kaplayın. Pastayı süsleyip servis edebilirsiniz.

