



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HELLO KİTTY PASTA

<https://migros.com.tr>

4 adet yumurta  
Bir miktar sade kek karışımı  
350 gr. toz şeker  
200 ml. süt  
125 gr. yumuşak margarin  
200 ml. sıvıyağ  
1 paket vanilin  
Pembe gıda boyası  
Çilek  
Hazır pasta kreması  
Kreması için:  
300 ml. süt  
Pembe, sarı, siyah, beyaz şeker hamuru

1. Yumurta ile şekeri beyazlaşmaya kadar çırpın.
2. Daha sonra kek karışımını, margarin, sıvıyağı, vanilini ve gıda boyasını ekleyip 180 derecede ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirin.
3. Pasta kreması için süt ile karışımı koyu kıvam alıncaya kadar pişirin.
4. Keki ikiye kesin. Arasına pasta kreması sürün ve ince ince kesilmiş çilekleri ekleyin.
5. Keki diğer yarısını da ekledikten sonra beyaz şeker hamuru ile üzerini kaplayın.
6. Hello Kitty'nin gözleri için siyah şeker hamurunu, burnu için sarı şeker hamurunu ve en son pembe şeker hamurundan kurdela yapın.
7. Şeker hamurunun keke yapışması için fırça yardımıyla 1 kat su sürebilirsiniz.

