



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜLYALI PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Aldığı kadar un
- 3 Adet yumurta
- 1 Bardak şeker
- 2 Bardak süt
- 1 Adet vanilya

Yumurta eritilmiş Sana margarin ile şekerini köpürene kadar çırpıyoruz. Daha sonra vanilya, kabartma tozu ve unu eleyerek koyuyoruz. Bütün malzemeleri çırpıp yağlanmış tepsiye koyup 180 derecede pişiriyoruz. Fırından çıkarıp hafif soğuduktan sonra keki ikiye bölüp arasına yapılan kremayı yayıyoruz. Üzerini kapatıp en üstüne de pudra şekerini serpiştiriyoruz. İsteğe göre arasına muz dilimleri ya da farklı meyveler koyabilirsiniz.