



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA KREMALI YILDIZ KEKLER

1 kg kuru meyveli kek
200 gram hurma
200 gram çırpılmış çiğ krema
Pudraşekeri
1 yemek kaşığı margarin
Pastacı kreması için:
250 ml süt
25 gram un
2 adet yumurta sarısı
1 adet çubuk vanilya

Kuru meyveli keki enine kesip 2 cm kalınlığında dilimleyin. Yıldız şeklinde metal çemberle kesip pudraşekeri serpin. 200 derece fırında birkaç dakika pişirerek sertleştirin.

Krema için süt, un, yumurta sarısını ve sana yağını çırpıktan sonra vanilyayı ilave edip pişirin.

Vanilyayı içinden alıp soğumaya bırakın. Çiğ krema, kabuğu soyulmuş ve doğranmış hurmaları kremaya ekleyip karıştırın. Yıldız keklerle servis yapın.

