



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ PASTA

140 gr margarin
1 adet yumurta sarısı
70 gr pudra şekeri
250 gr un
1 paket kremşanti
1 paket vanilya

Oda sıcaklığında yumuşayan margarine: yumurta, pudra şekeri, vanilya ve un katıp elinizle yoğurunuz. Karışımı yağlanmış kek kalıbına alınız. 160 derecelik hafif pembeleştirin. Soğuyunca üstüne kremşanti yayınız. İstedığınız meyveleri üstüne dizerek en sona jölesini sürünüz. İşlem bitince buzdolabında bir miktar bekletip soğuk servis ediniz.