



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATLI PASTA (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.sabah.com.tr>

6 adet hazır baklavalık yufka  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta sarısı  
3 çorba kaşığı tozşeker  
5 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı vanilya  
1 tatlı kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
500 gram çilek veya frambuaz  
16 adet kedidili bisküvi

Krema için süt, yumurta sarısı, tozşeker ve unu karıştırıp ocağa oturtun. Çırpma teli ile karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Vanilya, margarin ve pudra şekeri ekleyip, mikserle iyice çırpın. Ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Yufkaları üst üste yerleştirip, el büyüklüğünde dikdörtgenler kesin. ikişerli şekilde yağlanmış fırın tepsine koyup, önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe kızartın. İki adet kedidili bisküvinin üzerine 1 tatlı kaşığı krema sürün. Üzerine iki adet yufka yerleştirip, krema sürün. Dilimlenmiş çilek veya frambuaz koyup, yeniden iki adet kedidili bisküvi yerleştirin ve krema sürün. İki adet yufka yerleştirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis tabağına alın. Kalan malzemeye de aynı işlemi uygulayın. Soğuk olarak servis yapın.

