



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU MUZLU PASTA

Pandispanyası için:

3 adet yumurta

2 fincan toz şeker

2 yemek kaşığı ılık su

1 yemek kaşığı margarin

1 fincan yoğurt

3 fincan un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 paket sade krem şanti

1 paket sade pasta kreması (tarife göre süt)

1 paket labne peyniri

2 adet muz

1 dilim kavun

Süslemek için:

Pasta süsü

Hindistancevizi

İlk olarak yumurta ve şekerini güzelce çırpıyoruz. Su, yağ ve yoğurdu ilave edip çırpırmaya devam ediyoruz. Daha sonra unu eleyerek ilave ediyoruz. Kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip yağlanmış pasta kalıbına pasta hamurunu döküyoruz (not: pASTA kalıbını yağlayıp unlayalım)düşük derecede yaklaşık 45 dakika kadar pişirip kekimizi dinlenmeye alıyoruz. Bu arada 1 paket pasta kremasını tarife göre yapıyoruz. Krem şantiyide ayrı yerde tarife göre yapıp pasta kremasına ilave ediyoruz en son olarak labneyi ilave edip pasta kremamız hazırlamış oluyoruz.muzları ince ince diliyoruz. Kavunları mikserde püre haline getiriyoruz. Pasta kekimizi 3 e bölüp her katını şekerli süt ile ıslatarak ilk pasta kreması ve meyveleri ilave ediyoruz. Pastayı süslemek arzunuza bağlı.

