



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BÖĞÜRTLENLİ PASTA

2 adet hazır kakaolu pasta keki
1 su bardağı portakal suyu
1 adet muz
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı buğday nişastası
5 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Üzeri için:
Frambuaz ya da böğürtlen

Öncelikle kakaolu kek kalıbını portakal suyuyla ıslatın. Muhallebiyi yapmak için tencereye yumurta sarısı, süt ve şekeri ekleyip çırpın. Nişasta ilave ederek ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine vanilyayı ve tereyağını döküp karıştırarak soğumaya bırakın. Rendelenmiş muzları, kıyılmış cevizleri de ekleyip karıştırın. Bu kremayı keklerin aralarına sürüp katmanlar oluşturun. Ortasına böğürtlenleri yerleştirin. Son kalan kremayı da üzerine sürüp frambuazlarla süsleyip ikram edin.

