



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PEYNİRLİ MEYVELİ PASTA

2 su bardağı bayat kek
1 yemek kaşığı toz şeker
25 gr yağ
1 ay kaşığı muskat tozu
1 ay kaşığı lor ricotta
25 gr mevsim meyveleri
1 ay bardağı su
1 yemek kaşığı patates nişastası
1 su bardağı krem peynir
1 su bardağı ayva jölesi

Jöle malzemelerini orta ısı ocakta, pudingden daha sulu kıvamlı olarak pişirin.

Keki ufalayarak taban malzemesinin hepsini karıştırın kelepçeli kalıba elinizle bastırarak düz bir şekilde yayın üzerine yağı sürelim.

Isıtılmış 180 derece fırında 10-15 dk. kızarttıktan sonra soğumaya bırakın.

Kalibinizin kelepçesini çıkartın. Krema malzemesini blendırla pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın ve kekin üzerine kaplayın.

Meyveleri zevkinize göre döşeyin. Ilık jöleyi fırça yardımı ile meyvelerin üzerine sürün.

Yarım saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.