



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞEFTALİLİ PASTA

Malzemesi:

2 yumurta

60 gr. şeker

60 gr. un

kabartma tozu

vanilya

1 çorba kaşığı kakao.

Süslemek için:

1 kutu şeftali kompostosu

120 gr. krem şantiy,

Kiraz şekerlemesi

Hazırlanışı:

Yumurta, şeker ve vanilyayı karıştırın. Unla kakao ve kabartma tozunu ilâve edin. Yağlanmış bir kaba aktarıp orta ısıdaki fırında 10-15 dakika pişirin. Şeftali suyunu kekin üstüne dökün. Kremayı pastanın üzerine sürün. Şeftali dilimleri ve kiraz şekerlemesi ile süsleyin.