



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YAŞ PASTA

- 4 adet yumurta
- 2,5 fincan toz řeker
- 1 paket kabartma tozu
- 3 fincan un
- Yarımay bardağı sıvı yağı
- Üzeri için:
- 1 paket krem řanti
- 1 su bardağı soğuk süt

Öncelikle derin bir karıştırma kabının içinde 4 adet yumurtayı ve 2,5 fincan toz şekeri mikserin orta devrinde çırpın. Sıvı yağı da ekleyerek ırmaya devam edin. 1 paket kabartma tozu ve 3 fincan unu da ilave ederek mikserle ırmaya devam edin. Kare veya dikdörtgen orta boy bir fırın kabının iini yumuşamış tereyağıyla yağlayıp hazırladığınız karışımı dökün. 175 derecede en az 30 dakika pişirin. Keki fırından çıkarır çıkarmaz üzerini sütle ıslatın ve bir kenarda bekletin. Diğ er yandan 1 su bardağı sütü ve 1 paket krem şantiyi çırpıp ıslattığınız kekin üzerine dökün. Pastayı buzdolabına koyun ve krem şanti iyice sertleşinceye kadar 2-3 saat kadar dolapta bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

