



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUFKA PASTASI

300 gr. tozşeker
500 gr. yufka
Yarım limon
1 su bardağı margarin veya tereyağı
Kakaosuz ve yağsız pasta kremi
100 gr. hindistancevizi rendesi

300 gr. şeker ve yarım limonla 1 tatlı kaşığı şurubu hazırlayınız.
Orta büyüklükteki bir tepsiyi iyice yağlayınız.
Bir yufkayı kenarlardan taşacak şekilde tepsiye yayınız.
Diğer yufkaları tepsi büyüklüğünde kesip, hazırlayınız.
Tepsiye bir kat yufka, üzerine 1-2 çorba kaşığı erimiş yağ gezdirip, onun üzerine de 2-3 çorba kaşığı krema koyup, çevresi kadar yayınız,
Elinizdeki yufka, krema ve yağ bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.
En üst yufkaya sadece yağ sürüp, taşan kenarları tepsideki üst yufkanın üzerine kapatınız.
Hamuru boyuna 3 eşit parçaya kılınz. (İçlerinin İyi pişmesi ve hamurun çok kabarmaması için kesilir)
Tepsiyi orta ısıda ısıtılmış fırına koyup, her tarafını pembe renkte kızartınız.
Fırından alınca, soğuk şurubu hemen üzerine dökünüz.
Şurubu hamur İyice çekince üzerine bolca hindistancevizi serpiniz.
İstenilen büyüklükte karelere kesip, servis yapınız.
