



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PASTA

Kek hamuru için:

4 yumurta

4 kahve fincanı şeker

1 çay bardağı su

5 kahve fincanı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

3 su bardağı soğuk süt

Kreması için:

1 kilo süt

1 su bardağı un

1 paket kremşanti

Keki hazırlamak için yumurtaları şekerle iyice çırpın. Kalan malzemeyi ilave ederek pürüzsüz bir kıvam elde edene dek karıştırın. Hazırlamış olduğunuz kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen kek kalıbının içine dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Pişen kek hamurunu fırından alın, 5 dakika beklettikten sonra üzerine 3 bardak soğuk sütü dökün. 10 dakika bekletin. Bu arada kreması için sütü ve unu tencereye aktarın. İyice koyulaşmaya kadar pişirin. Krem şantiye paket üzerindeki tarifi uygulayın. Ve kremaya karıştırıp birleştirin. Soğuyan kekin üzerine spatula yardımı ile sürün. Dilimleyip servis yapın.
