



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI PASTA

200 Gr Sana Klasik
250 gr Lor Peyniri
300 gr b  skuvi
200 gr   eker
100 gr marmelat
1 Adet yumurta
3 Adet yumurta sarısı

Bisküvileri parçalayın, eritilmis yağı ve bir yumurtayı karıştırarak ekleyin. Karışımı bir kek kalıbına d  k  n. Diğer yandan yumurta sarılarını sekerle   irpin, loru ekleyip homojen bir krema halini alıncaya kadar karıştırın. Kalıptaki pastanın üzerine dökün. Buzdolabında en az iki saat bekletin. Daha sonra 180 derece fırında yarım saat kadar pişirin. Pasta sogudugunda üzerini marmelatla kaplayın. Buzdolabında saklayın ve soguk servis yapın.