



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE KIZARTMALI REÇELLİ PASTA

- 1 tane hazır pandispanya kek
- 100 gram margarin
- 1 kase mürdüm erik
- 2 dilim karpuz
- 1 tane dilimlenmiş armut
- 2 kase çilek
- 1 kase vişne reçeli
- 1 kase ahududu reçeli
- 1 tane dilimlenmiş elma
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket hazır krema

Tüm meyveleri margarinle kızartalım içine süt ekleyip karıştıralım vişne reçelini ve ahududu reçelini katıp karıştıralım 5 dakika daha kaynatalım ocaktan alıp mikserle çırpalım tüm meyveler püre haline gelene kadar çırpmaya devam edelim püremizi kek kalıbını ıslatıp alt katmana dökelim birazını kekimizi kalıba göre kesip parçaları kalan meyve püresiyle karıştırıp kalıba dizelim en son kekimizi koyup yapıştıralım dolapta bekletip donunca servis tabağına ters çevirelim ve kremayla süsleyip servis edelim.

