



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KOLAY YAŞ PASTA

1 adet hazır kek
1 kilo süt
1 su bardağı süt
7 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı nişasta
yarım paket dil peyniri
8 çorba kaşığı toz şeker
yarım armut
1 çay bardağı iri kırılmış fındık
Üzeri için;
Yarım armut
1 adet kivi
Yarım portakal
Tarçın

2 parçaya bölünmüş hazır pasta kekini bir su bardağı süte ıslatın. 1 kilo sütün 1 bardağını ayırarak tencereye alın 4 çorba kaşığı nişastayı karıştırın, 8 çorba kaşığı toz şekeri ilave edin, muhallebi kıvamında pişirin. Kesilmiş dil peynirini ekleyin, peynirler erisin. Bu karışımı hazır kekikin birini üzerine yayın, üzerine küçük doğranmış armudu ve fındık kırıklarını serin. Diğer parça kekik de üzerine koyun, kalan muhallebiyi de üzerine ve yanlarına sürün, tarçın serpin, dilimlenmiş meyvelerle süsleyerek servis yapın.

[ML® Amonyaklı Yaş Pasta için tıklayın](#)[ML® Meyveli Yaş Pasta için tıklayın](#)

[ML® Meyveli Yaş Pasta \(görsel\)](#)