



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA

- 4 adet yumurta
- 2 bardak toz şeker
- 4 bardak un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 bardak mandalina suyu
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 paket krem şanti
- 1 bardak süt
- 1 paket tart jölesi
- 1 adet kivi
- 1 adet mandalina
- 1 adet muz
- 4 adet çilek

Krem şantiyi sütle çırpıp buzdolabında bekletin. Yumurtaları, toz şekerle 10 dakika çırpıttıktan sonra yağı içine atın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip 5 dakika daha çırpın. Yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına dökün. 175 derecelik fırında 35 dakika pişirin.

Mandalina suyunu toz şekerle karıştırın. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine hazırladığınız karışımı dökün. Kek soğuduktan sonra üstüne krem şantiyi sürün. Muz, mandalina, kivi ve çilekle üzerini süsleyin. Tart jölesini 1 çay bardağı sıcak suda eritin. Jöle soğumadan kaşıkla meyvelerin üzerine dökün.

Not: Tuz, keki lezzetlendirir. Meyvelerin üzerini de jöleyle kaplarsanız rengi parlak olur, kararmaz.

