



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Çay Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı mısır nişastası
- 1 Paket vanilya
- 0,5 Litre süt
- 3 Adet yumurta
- 0,5 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 2 Çay Bardağı un

Yumurta ve şeker beraberce çırpılır, 2 çay bardağı un, 1 çay bardağı mısır nişastası, yarım paket sana yağı, yarım paket kabartma tozu eklenerek 1 dk daha çırpılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirilir. Ortadan ikiye kesilir. Arasına süt, yumurta, vanilya pişirilerek hazırlanan muhallebinin yarısı sürülür, kalan yarısı da üzerine sürülür. Meyve parçaları ile süslenerek servis yapılır.

---