



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PASTA

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı un
- 2 Adet şeftali
- 1 Avuç Renkli Çikolata
- 1 Adet kiraz
- 1 Küçük Kase Üzüm
- 750 ml süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kakaolu kek
- 1 Çay Tabacağı ceviz içi

Margarini tencerede kızdırın. 1 su bardağı unu ekleyin ve kokusu gidene kadar kavurun. 750 ml sütü karıştırarak tencereye ekleyin. Süt kaynar kaynamaz 1 su bardağı toz şekeri ve 1 paket vanilyayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Muhallebiyi bir kaba aktarın ve mikserin en yüksek hızında on dakika karıştırın. soğuyunca hazır kekin bir parçasının iç yüzeyine kremadan sürün. Kremanın üzerini tamamen kaplayacak şekilde dövülmüş ceviz içi serpin. Diğer parçanın da iç yüzeyine kremadan sürüp karatın. Pastanın her tarafını krema ile kaplayın. Şeftalileri dilimleyin pastanın üzerine dizin. Ortasına üzüm taneleri yerleştirin. Üzümlerin ortasına da 1 adet kirazı yerleştirin. Renkli çikolatalar ile süsleyip servis edin.