



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ SÜPRİZ PASTA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Fincanı tozşeker
- 3 Yemek Kaşığı un
- 1 Çay Fincanı pudra şekeri
- 1 Çay Fincanı un
- 1 Çay Bardağı nişasta
- 3 Su Bardağı süt
- 3 Adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı süt
- 1 Adet vanilya

Karıştırma kâna yumurtanın aklarını alalım, çırpalım(kar gibi olana kadar) Karışımâ pudra şekerini, kâbatma tozunu, nişastayı, vanilyayı alalım karıştırmaya devam edelim. Son olarak yumurta sarılarını ilave edelim, karıştıralım yuvarlak kek kalıbına harcı alalım.180 derecelik ısıda pişirelim. Biz bu arada kremasını hazırlayalım, bunun için tencereye sütü alalım. Unu ve şekerini, sanayağı ilave edip karıştırarak pişirelim. Ve soğumaya bırakalım Kek pişince soğutalım, soğuyunca iki parçaya bölelim, yuvarlak bir tepsiye streç film serelim üzerine kekin bir parçasını alalım. Üzerine küçük doğradığımız meyveleri yerleştirelim, üzerine kremanın yarısını dökelim. Kekin diğer parçasıyla üstünü kapatıp kremanın yarısını dökelim ve her yerine sıvayalım. Kalan meyvelerimizi üzerine dizelim 1 gece buzdolabına bekletelim.