



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU JÖLELİ VE KREMALI YAŞ PASTA

2 Yumurta
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 fincan nişasta
1 kabartma tozu
1 vanilya
2 bardak un
Üzeri için:
Pasta kreması muzlu jöle ve muz

Yumurta ve şekeri iyice çırpıyoruz diğer malzemeleride ekleyip karıştırın yağlanmış yuvarlak borcama döküyoruz 175 derece önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz kek pişip soğuduktan sonra pasta kremasını 2 bardak sütle çırpıp kekin üzerine sürüyoruz muz dilimlerini üzerine döşeyip hazırladığımız jölemizi üzerine döküp dolapta soğumaya bırakıyoruz sonra dilimleyip servis ediyoruz.

