



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDRALI PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Fındık kadar margarin
- 2 Bardak süt
- 1 Çay Bardağı süt -yoğurt karışımı
- 1 Avuç Pudra şekeri ve Vanilya
- 1 Çay Bardağı şeker (kek için)
- 2 Yemek Kaşığı şeker (krema için)
- 3 Çay Bardağı un
- 1 Adet yumurta
- 2 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı un
- 60 gr erimiş margarin

Kek malzemelerini sırayla karıştırıp yağlanmış yuvarlak kalıba dökün. (Yaptığınız hamur fazla kaşık yardımına gerek kalmadan akmalı, akıyorsa bir parça süt ekleyin.) Önceden ısınmış fırında 170 derecede 20 dk pişirin. (Üstü fazla kızarmamalı) Margarin ve vanilya hariç krema malzemelerini karıştırıp kaynayana kadar pişirin. Kaynayınca margarin ve vanilyayı ekleyin. Pişen keki (fazla kalın değil) ikiye bölün. Arasına kremayı ılıtıp sürün keki kapatın. üzerine elekle bolca pudra şekeri serpin.
