



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ PASTA

Yarı paket yumuşak tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı süt
Alabildiği kadar un
Ara katlar için:
1 su bardağı taneleri süzölmüş kırmızı reçel

Hamur malzemesi yoğrulur. Ele yapışmayan, yumuşak kıvamda olmalıdır. 20 dakika dinlendirilir. Sonra 3 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde tatlı tabağı kadar açılır. Tepsiye konur. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Ilıkken üzerine reçel sürölür. Üzerine ikinci kat konur. Tekrar reçel sürölür. Son kat konur. Üzerine ve kenarına reçel sürölür. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir, servise sunulur.