



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI PAPATYA PASTASI

- 1 adet pandispanya
- 2 bardak süt
- 2 kaşık un
- 2 kaşık margarin
- 4 kaşık şeker
- 150 gr. beyaz şeker hamuru
- 2 damla sarı gıda boyası
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 çay bardağı hazırlanmış nescafe

Krema için süt, şeker, un ve margarini karıştırarak pişirin.

Pandispanyanın alt tabanını nescafe ile ıslatın. Üzerine kremeyi dökün.damla çikolataları serpin. Üst pandispanyayı kapatın. Fırında 10 dk. pişirin.

Beyaz şeker hamurundan bir parça ayırın. Kalanını merdane ile açın. Kekin üzerini kaplayın. Kalan şeker hamuruna sarı gıda boyası ekleyerek yoğurun. Papatya şekli vererek pastanın üzerine istediğiniz şekillerde yerleştirin. Dolapta beklettikten sonra servis yapın.

