



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ PASTA

Dilek Girgin

- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 1 Su Bardağı Sıvıyağ
- 1/2 Su Bardağı Süt
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Paket Vanilya
- 1/2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Şekerli Su
- 2 Adet şeftali
- Sos İçin:
- 2 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı şeftali suyu
- 1/2 Su Bardağı Un
- 1/2 Su Bardağı şeker
- 1 Paket Vanilya
- 1 Çorba Kaşığı Margarin
- 2 Adet şeftali

Keki yapmak için yumurtayla pudra şekerini çırpalım. Sıvıyağı, sütü, unu ekleyip çırpmayı sürdürüelim. Vanilya ve kabarta tozunu da katıp karıştıralım. Yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen bir fırın tepsinine hamuru döküp 170 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişirelim. İlinmaya bırakalım.

Bu arada pastanın muhallebisini hazırlayalım. Tencereye süt, şeftali suyu, un ve şekeri koyup kısık ateşte tel çırpıcıyla karıştırarak pişirelim. Fokurdamaya başlayınca margarini ekleyelim. Vanilyayı da koyup ocağın altını kapatalım. Şeftalileri yıkayıp minik minik doğrayalım ve muhallebiye katalım.

İlinmiş keki ters çevirelim, yağlı kağıdı çıkaralım. Keki keskin bir bıçak yardımıyla enlemesine ikiye bölelim. Her iki parçasını da biraz şekerli suyla ıslatalım. İlk katı bir servis tabağına koyalım, arasında muhallebinin yarısını yayalım. İkinci kat keki yerleştirip onun da üzerini muhallebiyle kaplayalım. Şeftalileri dilimleyip pastanın üzerini süsleyelim.