



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI YAŞPASTA

- 1 su bardağı meyveli soda
- 2 su bardağı tozşeker
- 3 su bardağı sade kekun
- 2 kutu krema
- 2 poşet krem şanti
- 2 su bardağı soğuk süt
- 2 kase Dilediğiniz meyve
- 2 paket tart jölesi
- 1 su bardağı ertilmiş margarin
- 2 su bardağı pandispanyayı ıslatmak için soda

Pandispanyayı çırpıp tabanı yağlanmış borcamda pişirin. İyice soğutun. Üzerini meyveli soda ile ıslatın. Krema malzemelerini derin bir kaba koyup üstüne ağır ağır süt ekleyin. Kremanın yoğunluğunu damak zevkinize göre süt ilave ederek ayarlayın. Soğumuş pandispanyanın üzerine az krema sürüp krema pompası ile şekilli süsleyin. Boşluklara meyve dilimleri doldurun. Üstlerine de tart jölesi sürün. Dolapta dinlendirip servise alın.