



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜSLÜ PASTA

- 4 bardak un
- 2 bardak şeker
- 4 adet yumurta.
- 1 çay bardağı süt
- 1 bardak margarin
- 1 paket kabartma tozu, vanilya
- 1 paket meyveli şekerleme
- 1 bardak süt.
- 1 paket kremşanti

Kremşantiyi hazırlayıp buzdolabında bekletin. Ayrı bir kaptaki yumurta, şeker, erimiş margarin, süt ve vanilyayı çırpın. Kabartma tozunu unla karıştır ve karışıma ilave ederek yumuşak bir hamur yapın. Yağlanmış kalıba aktarın 170derecede pişirin. Soğuyunca ortasından ikiye ayırıp kremşantiden sürün ve üstünü diğer parçayla kapatın. Kalan kremşantiyi de üzerine yedirip en sona meyveli şekerleri serpin ve buzdolabında soğutun.
