



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UYUYAN GÜZEL PASTASI

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı elenmiş un
1 yemek kaşığı margarin
1,5 su bardağı süt
4 corba kaşığı şeker
3 corba kaşığı un
2 corba kaşığı nişasta
1 adet yumurtanın sarısı
2 paket vanilya
100 gram beyaz şeker hamuru
150 gram renkli şeker hamuru

Yumurtaların sarısını aklarından ayırın. Akları derin bir cam kasede çırpın. Hafiften beyazlaşınca şekerin yarısını ilave edin. Biraz daha katılaşıncaya kadar çırpıma devam edin. Aklarından ayırdığınız yumurta sarılarını ve kalan şekeri ve 1 yemek kaşığı margarini ayrı bir kaptaki krema gibi olana kadar çırpın. Çırpılmış yumurta akı ile yumurta sarılarını birbirlerine karışana dek yavaş yavaş çırpın. Bu karışıma unu ekleyip yine yavaşça karıştırın. Önceden yağladığınız kek kalıbına biraz un serperek silkeleyin. Hamuru kalıba boşaltın. 175 derecede ısıtılmış fırında 25-35 dakika, kek kabarana kadar pişirin.

Bir tencereye 1,5 su bardağı süt, 4 corba kaşığı şeker, 3 corba kaşığı un, 2 corba kaşığı nişasta, 1 yumurta sarısı, 2 paket vanilya, 1 yemek kaşığı margarini ekleyip karıştırarak bir krema yapınız. Soğumaya bırakınız. Soğuyan kremayı 2 ye böldüğünüz pandispanyanın arasına ve üstüne sürünüz. Dolapta donana kadar bekletiniz.

Donan pastanızın üzerini merdane yardımı ile açtığınız beyaz şeker hamuru ile kaplayınız. Renkli şeker hamurları ile uyuyun güzel ve prens şeklini verip pastanın üzerine yerleştirip minik renkli çiçekler ile süsleyiniz.

