



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ PASTA

2 adet yumurta,
75 gram margarin,
1 su bardağı tozşeker,
1 kahve fincanı süt,
2 su bardağı un,
1 paket kabartma tozu,
1 adet limonun rendesi,
1 su bardağı gazoz,
1 kase üzüm,
1 paket jöle

2 yumurtayı, eritilmiş margarini, tozşekeri ve sütü mikserle çırpın. Sonra 2 su bardağı un ve 1 paket kabartma tozunu, 1 adet limon kabuğu rendesini ilave edin ve karıştırın. Şeker serptiğiniz kalıba malzemeyi dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında hafifçe kabarana kadar pişirin. Pasta kekini fırından çıkarıp soğutun. 1 su bardağı gazozla ıslatın. Üzüm tanelerini üzerine dizin. Jöleyi paketdeki tarifine göre hazırlayın. Turtanın üzerine dökün. 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün servis yapın.
