



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEK

250 ml yoğurt
6 fincan un
6 fincan şeker
2 fincan eritilmiş margarin
6 yumurta
1 yemek kaşığı maya
Gıda boyası (mavi, pembe ve yeşil)
800 ml krema
1 yemek kaşığı şeker

Fırını önceden 180 °C'ye kadar ısıtın. Yumurtaları beyazımsı olana kadar şekerle çırpın. Eritilmiş margarini, mayayı ve unu ekleyin. Daha sonra yoğurdu ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı 3 farklı kaseye paylaşın ve farklı renklerde pasta hamurları elde etmek için her birine birkaç damla renklendirici katın. Yağlı kağıtlar içeren 3 teneke kutuyu yağlayın ve sıralayın. Her birine farklı renklerdeki hamurları ekleyin. 20 dakika süresince pişirin ve sonra soğumaya bırakın.

Kremayı, şekeri ve renklendiriciyi karıştırın. 1. pastanın üzerini örtün. Sonra 2. pastayı ekleyin ve tekrar üzerini örtün. Son olarak 3. pastayı ekleyin ve tamamının üzerini örtün/kaplayın/kapatın. Pastayı bir süreliğine buzdolabına koyun. Daha sonra hazırdır!

Not: Daha fazla kat oluşturmak isterseniz sadece daha fazla hamur hazırlayın ve böylece daha fazla kat yapın.

