



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KREMALİ PASTA

6 su bardağı un
4 su bardağı süt
3 yumurta
3 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı toz karanfil
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı yeni bahar
2 paket kabartmatoru vanilya
200 gr margarin
1 tatlı kaşığı tarçın

Tencereye 2 buçuk su bardağı süt 1 çay bardağı un 1 su bardağı toz şeker koyup kaynayıncaya kadar karıştırıp pişirin başka kapta diyer malzemelerin hepsini karıştırıp çırpın hamuru 2 yuvarlak fırın kabına eşit dökün fırına verin fırından çıkınca keklerin ortasından bıçakla kesip ikiye ayırın har katın arasına pişirdiğimiz kremadan bolca koyun üzerinede bolca döktükten sonra ister cevizle ister bademle yada antepfıstığı süsleyin.