



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AĞLAYAN PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Çorba Kaşığı tereyağı
- 1 Paket krem şanti
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 3 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Şu Bardağı süt
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 3 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu

Yumurta ile şekeri mikser 4-5 dk çırpıyoruz. ardından sırayla yağ, sıvı yağ, kakao ve sütü koyup biraz daha karıştırıyoruz. son olarak vanilya, kabartma tozu ve unu da ilave ederek karıştırıyoruz. sonra yağlı kağıda yada yağlanmış tepsiye döküyoruz pastamızı fırına atıp çıkardıktan sonra ılımaya bırakıyoruz. üzeri için 2 bardak sütü üzerine döküyoruz sonra diğer bir bardak sütle krem şantiyi karıştırıp pastanın üzerine koyuyoruz çikolata sosuda enson kremşantinin üzerine süsleme kgibi şekiller veya isterseniz sade bir şekilde bırakıp koyuyoruz

---