



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

300 gram bitter çikolata
2 su bardađı süt
1 yumurta sarısı
3 orba kaşığı un
4 orba kaşığı Őeker
1 orba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 su bardađı böđürtlen
Keki için:
3 yumurta
1 su bardađı süt
3 orba kaşığı kakao
2,5 su bardađı un
1 su bardađı Őeker
1 ay bardađı su
1 paket kabartma tozu

ikolataları eritip bir kabın içine alın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve Őekeri bir tencereye alıp çırparak koyuŐlaŐıncaya kadar ocakta piŐirin. Bu karıŐımı ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Keki için yumurta ve Őekeri çırpın içine unu, kakaoyu, kabartma tozunu, sütü ve suyu karıŐtırıp kek kıvamına getirin. zerine erimiŐ çikolatayı döküp ve karıŐıma yedirin. Yuvarlak kek kalıbına döküp 180 derecedeki fırında 35 dakika piŐirin. ıkarıp ikiye bölün. Az sütle ıslatın. Hazırladığınız kremanın yarısını içine yarısını üzerine sürün. Aralara ve pastanın üzerine böğürtlen koyun ve pastayı soğumaya bırakın.