



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULMACA PASTA

- 8 yumurta
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 çay bardağı yoğurt
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 büyük paket kakao (yarısı muhallebi için)
- 1 su bardağı toz şeker (muhallebi için)
- 3 yemek kaşığı un (muhallebi için)
- 1 litre süt (muhallebi için)

Hazırlanışı

Yumurtalar toz şeker ile iyice çırpılır. Yoğurt, sıvı yağ ve un eklenir, kabartma tozu ve vanilya unun üzerine gelecek şekilde dökülüp kek kıvamına gelene kadar karıştırılır. Yuvarlak iki tepsi yağlanır. Hamurun yarısı bir tepsiye dökülür. Kalan yarısına kakao ekleyip çırpılır ve diğer tepsiye dökülüp fırına verilir. Keklerimiz pişerken muhallebisi yapılır. Bir tencerede süt, un, kakao ve şeker karıştırılıp orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Keklerimiz fırından çıktıktan sonra her ikisininde ortalarına büyükçe bir kase koyarak kasenin kenarlarından kesilir. Sonra küçük bir tepsi yardımıyla keklerden bir yuvalak daha kesilir. Böylece kekler üçe bölünmüş olur. Keklerin ortaları yani ikinci yuvarlaklar yer değiştirilir. Bir tepsideki kekin üzerine muhallebinin yarısı dökülür diğer tepsideki kek üzerine alınıp kalan muhallebi üzerine yayılır. Üzerine hindistancevizi serpilir. Servis edileceği zaman ortadan başlayarak üçgen dilimler halinde kesilir. İşin sırrı kesme şeklinde, bu şekilde kesildiğinde bulmaca şekli ortaya çıkıyor.