



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULMACA PASTA

2 yemek kaşığı kakao
6 kahve fincanı toz şeker
1 tatlı kaşığı Sana Margarin
6 kahve fincanı un
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
6 adet yumurta
1 Adet Sana Klasik

3 yumurta.,3 fincan şeker mikserle çırpılır,yarım paket vanilya,1 paket kabartma tozu ve 3 fincan un koyup iyice çırpılır.Diğer tarafta kalan malzemelerle başka bir kapta aynı işlem yapılır.İki tane aynı büyüklükte tepsi sana yağıyla yağlanır ve kek hamurları içine dökülür(eğer iki tane aynı boyda tepsiniz yoksa önce birinci hamuru pişirin soğuyunca tepsiyi boşaltıp diğer hamuru pişirin.175 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.Kekler soğuyunca ortalarına uygun büyüklükte bir tabak koyup yuvarlak kesin.İkisinde aynı olsun!kakaolu kekin boş kalan ortasına beyaz kekin ortasını koyun.Beyaz kekin boş kalan ortasına da kakaolu kekin ortasını koyun.Aralarına puding sürün,üstüne de puding sürün ve istediğiniz gibi süsleyin.