



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAKAOLU YAŞ PASTA

5 adet yumurta
150 gr margarin
5 kahve fincanı un
5 kahve fincanı şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet limon kabuğu
1 kase ceviz
1 bardak süt
1 çorba kaşığı nescafe
1 tane şokella
1 adet muz
2 kaşık sarelle
2 kaşık labne
1 bardak su

Yumurta şeker çırpılır. Un, kakao, çekilmiş ceviz, limon kabuğu, kabartma tozu ve yağımız konur karıştırılır. Yağlanmış kalıba konur. Karıştırılır. Yağlanmış kalıba konur. 180 derecelik fırında pişirilir. Soğutulur 2 ye kesilir. 1 kaşık kaseye 1 bardak su da ilave edilir. Kekin 2 tarafı ıslatılır 1 bardak sütle şokella muz çırpılır, labne peynir sarella konur karıştırılır. Keklerin 2 parçasına sürülür aralarına iri parça ceviz konur. Üstüne kapatılır. Her tarafı muntazam krema ile kapatılır üzeri süslenir. 1 gece bekletilir servis yapılır.

