



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

1 su bardağı kakao  
5 adet yumurta  
2 su bardağı pudra şekeri  
2 paket vanilya  
1 su bardağı un  
1 paket sana yağı  
0.5 su bardağı süt  
Süslemek için:  
Kakao

Çukur bir kaptan, vanilyayı, şekeri ve yumurtaları yoğurt gibi koyulaşincaya kadar çırpın. Unu ve kakaoyu beraber eleyerek ilave edin ve hafif karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıdı koyun ve üzerine karışımı, 2 cm kalınlığında yayın. Orta ısıllı fırında pişirin. Kağıttan çıkartıldıktan sonra iki veya üç eşit parçaya ayırın. Aralarına krema sürerek parçaları üst üste koyun. En üste ve kenarına tekrar krema sürerek üstünü süsleyin. En üstüne bir süzgeç yardımı ile kakao serpin. Kremanın Yapılışı: Sana[?]yı bir kap içinde elle yumuşatın. Pudra şekeri, kakao ve vanilya ilave edin. Krem gibi oluncaya kadar karıştırın, sonra sütü azar azar ilave edin ve karıştırın.