



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA IKOLATALI YAŐ PASTA

- 5 yumurta
- 2 kahve fincanı Őeker
- 4 kahve fincanı un
- 1 kahve fincan sıvı yağ
- 3 orba kaŐıđı hindistancevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 3 paket vanilya
- 2 paket krem Őanti
- 2 avuç damla çikolata
- 1 paket çikolatalı puding

Yumurtaları köpürünceye kadar çırpıyoruz. Sonra Őekeri vanilyayı ekleyip karıŐtırmaya devam ediyorum. KarıŐıma hindistancevizi ve sıvı yağı da ekledikten sonra en son unu ve kabartma tozunu ekliyoruz. Kalıba döküp 200 derecede önceden ısıtılmıŐ fırında piŐene kadar bekliyoruz. PiŐen keki 2 ya da 3 eŐit parçaya ayırıyoruz aralarına çikolatalı puding sürüyoruz. DıŐına da damla çikolata ve 2 paket krem Őanti kullanarak pastamızı süslüyoruz