



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAMLA ÇİKOLATALI YAŞ PASTA

- 5 yumurta
- 2 kahve fincanı şeker
- 4 kahve fincanı un
- 1 kahve fincan sıvı yağ
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 3 paket vanilya
- 2 paket krem şanti
- 2 avuç damla çikolata
- 1 paket çikolatalı puding

Yumurtaları köpürünceye kadar çırpıyoruz. Sonra şekerini vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam ediyorum. Karışıma hindistancevizi ve sıvı yağı da ekledikten sonra en son unu ve kabartma tozunu ekliyoruz. Kalıba döküp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişene kadar bekliyoruz. Pişen keki 2 ya da 3 eşit parçaya ayırıyoruz aralarına çikolatalı puding sürüyoruz. Dışına da damla çikolata ve 2 paket krem şanti kullanarak pastamızı süslüyoruz