



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DRAJELİ BAHARATLI PASTA

1 paket hazır kakaolu pasta keki
1 litre süt
2 paket çikolatalı puding
200 gr sana kase yağ
100 gr pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
2-3 paket kakaolu ve de sütlü draje

İlk önce çikolatalı pudingi paketin üzerindeki tarife göre pişirip soğumaya bırakın. Bir kapta pudra şekeri ve sana yağını çirpin. İçerisine tarçın ve yenibaharı ilave edip iyice karıştırıp soğuyan pudingin içerisine katın. Bir miktar daha karıştırın. Kekin katmanları arasına hazırladığınız kremayı yayın. En üstünü de ince bir tabaka halinde krema kaplayın. Üzerinde kakaolu ve de sütlü drajelerle süsleyin.