



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ YIL PASTASI

3 su bardağı un
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı sıvı yağ
Çikolata sosu için:
200 gram bitter çikolata
200 gram çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1,5 su bardağı nar taneleri

Yumurtaları bir kabın içinde çırpın, üzerine şeker ilave edin ve çırpmaya devam edin. Üzerine süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu ve vanilyayı koyup çırpmaya devam edin. Bu karışımın içine kakao koyup karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün ve 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Bu arada kek pişerken sosu yapın. Tüm malzemeleri bir kabın içinde 5 dakika kadar pişirin ve bu sosu fırından çıkmış kekin üzerine dökün. Nar taneleriyle süsleyip yılbaşı akşamı ikram edin.

