



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU PASTA

3 adet yumurta  
2 adet muz  
150 gr. toz şeker  
150 gr. tereyağı  
200 gr. un  
1 paket kabartma tozu  
150 gr. bitter çikolata  
1 paket vanilya  
Sosu için:  
1 paket çiğ krema  
100 gr. bitter çikolata  
1 çay bardağı portakal suyu  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Tereyağı, şeker ve çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurta ve muzları çırpıp çikolatalı karışıma ekleyin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Yağlanmış kalıplara koyup 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Portakal suyu ve pudra şekerini karıştırın, kekler fırından çıkar çıkmaz üzerine dökün. Kremayı ısıtıp çikolatayı içinde eritin ve pastaların üzerine dökün.