



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖSTEBEK PASTA

1 paket köstebek pasta karışımı
2 adet yumurta
125 gr margarin
7-8 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet muz
3 süt

Köstebek Pasta karışımını bir kaba alıp içine 7-8 yemek kaşığı süt, 2 yumurta ve yumuşatılmış margarinimizi koyup önce yavaş sonra hızlı devirde 3-5 dk kadar çırpalım. Daha sonra karışımımızı yuvarlak bir borcam kaba alıp 160 derece fırında 25-30 dk pişirelim. Pişen kekimizi fırından çıkarıp bir kaba alalım, soğuyan pasta tabanımızın kenarlarında 1'er cm pay kalacak şekilde tabanın ortasını oyup, kalan pasta kırıntılarını bir kase içerisinde iyice ufalayalım. Muzlarımızı soyup uzunlamasına ikiye keselim ve düz tarafları altta kalacak şekilde pasta tabanımıza yerleştirelim. Bir kaba koyduğumuz 3,5 su bardağı sütümüzün içine krema poşetini boşaltıp 2-3 dk çırpalım. Kremamızın içine paketten çıkan çikolata parçalarını ekleyip karıştıralım ve muzlarımızın üzerini bu kremayla kaplayıp kubbe şekli verelim. Kremanın üzerine hazırlamış olduğumuz kek kırıntıları ile iyice kaplayalım ve buzdolabında 2 saat beklettikten sonra servis yapalım.