



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PEMBE PASTA

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı toz şeker
- 1 ay bardağı erimiş margarin
- 1 tutam kırmızı gıda boyası
- 1 adet kakaolu pandispanya
- 1 paket krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı haşlanmış kestane

Yumurta, şeker, margarin, un ve gıda boyasını yoğurun ve kekin kenarlarından sarkacak büyüklükte açın. Keki sütün yarısına iki kaşık şeker ilave ederek ısıtın. Krem şantiyi sütle hazırlayıp kekin bir yüzüne sürün. Üzerine kestaneleri dizip kekin diğer yüzünü kapatın. Pastanın üzerine kırmızı hamuru sarın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 10 dakika pişirin.