



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PASTA VE ZENCEFİLLİ KURABIYE

Malzeme:

1 paket 3 katlı hazır pasta tabanı

2 adet muz

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 şişe sade gazoz

Hamuru için :

250 gram Bizim Margarin

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kakao

5 çay kaşığı toz zencefil

2 çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı karanfil

Yarım çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

Yarım çay bardağı toz şeker

Yarım su bardağı pekmez

1 çay kaşığı simli gıda boyası

Çikolata Sos için :

250 gram bitter çikolata

100 ml krema

krema için :

2 su bardağı süt

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

Pastacı kreması için süt, yumurta, un, tozşeker ve vanilyayı sos tenceresine alın. Çırpma teli ile iyice çırpıttıktan sonra kısık ateşte krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Çikolatalı sos için çikolatayı benmari usulü eritip içine hazır kremayı ilave edip karıştırın. Hazır pasta tabanının her katını gazoz ile ıslatın. Muzları soyup ince dilimleyin ve kararmaması için dilimlerin üzerlerine limon suyu serpin. ılınmış pastacı kremasını pastanın her katına sürüp muz dilimlerini yerleştirin. 3 katı da aynı şekilde hazırlayın. En üst katına benmari usulü erittiğiniz çikolatalı sostan yayıp spatula yardımıyla düzeltin. Hazırladığınız pastayı buzdolabında bekletin. Kurabiye için bir kapta un, kakao, baharat, karbonat ve tuzu harmanlayın. Ayrı bir kapta margarin ve tozşekeri mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpın. Pekmezi ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın ve unlu karışımla birleştirin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve iki eşit parçaya bölün. Hamurları streç folyoya sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra gıda boyası ile renklendirerek yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerinde istediğiniz kalınlıkta açın. Değişik bisküvi kalıplarıyla şekillendirerek parçalar elde edin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin. Soğuyunca pasta süslemesinde kullanabilirsiniz. İsteğe göre bisküvilerin üzerini kalan sosla süsleyerek de servis yapabilirsiniz.