



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL ÇİMEN PASTA

6 tane yumurta  
4 kahve fincanı toz şeker  
1 kahve fincanı su  
40 gr margarin  
2 kahve fincanı mısır nişastası  
4 kahve fincanı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 poşet kremşanti  
1 su bardağı soğuk süt  
1 kase dondurulmuş kiraz şekeri  
Yeteri kadar damla çikolata  
1 poşet kremşanti  
1 su bardağı soğuk süt  
1 avuc dövülmüş antep fıstığı  
Yeteri kadar şeker hamurundan mantar

6 tane yumurtayı kırıp toz şekerle kabarıncaya kadar çırpın. Diğer malzemelerle 40 gr margarini ekleyin. Yağlanmış tepsiye döküp pişirin. Soğuyan keki ikiye bölün. Kremşantiyi sütle çırpın. Pandispanyanın arasına kremşantiyi sürün, kiraz şekerlerini ve damla çikolatayı serpin. Diğer pandispanya tabanını üzerine kapatın. Üzeri için kremşantiyi sütle çırpın. Pastayı sıvayın. Bolca antep fıstığının serpin. Mantar ve şekerle süsleyin. Pastayı 1 gece buzdolabında dinlendirin.

