



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİ BABANIN ÇİFTLİĞİ PASTASI

5 adet Yumurta  
1 Su bardağı toz şeker  
1 Su bardağından az eksik un  
1 Türk kahve fincanı ılık su  
5 Tatlı kaşığı kakao  
1 Paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
1 yemek kaşığı margarin  
Şeker hamuru için:  
1/2 çay bardağı tozşeker  
1/2 çay bardağı su  
Bir kac damla limon suyu  
Yeteri kadar Pudra sekeri  
2 yemek kaşığı renkli çeşitli renklerde gıda boyası

Öncelikle kek kalıbına yağlı kağıttan zemin hazırlayalım. Kakaoyu, unu ve kabartma tozunu 2 kere eylelim. İki kap alalım birine yumurta aklarını diğerine yumurta sarılasını koyalım. Şimdi yumurta aklarına şekerin yarısını koyup 3 kat oluncaya kadar köpürtelim.

Yumurta sarısına kalan şekerini koyup, yumurtanın rengi açılana kadar çırpalım. İçine eritilmiş sana yağın suyu ve vanilyayı koyup 20 saniye daha çırpalım. Elenmiş kuru malzemeleri yumurta sarısına katalım, tüm malzemeler birbirine karışana kadar çırpalım. Bu aşamadan sonra Kakao karışımı yumurta beyazının içine spatula yardımı ile boşaltalım.

Kekimizin kabarmasını sağlayacak yumurta aklarının sönmemesi için aşağıdan yukarıya doğru nazik yumuşak bir şekilde karıştırma işlemi yapalım.

Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Kalıbı tepsiye koyalım ve karışımı kalıba koyalımve kekimiz pişince çıkarın Telin üstüne koyun soğusun.

Şeker hamuru için su, şeker ve limon suyunu tencereye alıp yaklaşık on beş dakika kaynatalım. Bildiğimiz baklava serbeti olacak. Kaynayan serbeti iyice soğutalım. İyice soğuyan serbeti bir kaba alalım ve üzerine yeteri kadar pudra sekeri döküp elimizle yoguralım hamur gibi olana kadar iyice yogurun ve hayvan figürlerini yapmak için istenilen renklerde gıda boyaları ile şeker hamurunu hazırlayalım ve istenilen hayvanlar için desenleri verelim. Çiftliğimiz hazır!