



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AMERİKAN PASTASI

4 adet yumurta  
125 gram eritilmiş margarin  
1 su bardağı pirinç unu  
1 su bardağı un  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 paket baking powder  
1 paket vanilya  
2 paket kakao  
Keki ıslatmak için:  
2 su bardağı süt  
Üzeri için:  
1 paket beyaz krem şanti

Tüm malzemeyi geniş bir kaptaki karıştırın, 26 cm lik kelepçeli kek kalıbını yağlayıp karışımı dökün. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin pişen kekin üzerini 2 su bardağı süt döküp kekin çekmesini bekleyin üzerini şanti ile kaplayıp istediğiniz gibi süsüleyin ama mutlaka bir gün buzdolabında bekletip soğuk olarak servis yapın.

Not: Hamur çok yoğun kıvamda oluyor, keki de sert bir kek oluyor ama sütü iyice çekince ve buzdolabında bekleyince harika bir lezzete bürünüyor.