



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNELER GÜNÜ PASTASI

Malzemeler:

Keki için:

4 adet yumurta

4 kahve fincanı toz şeker

4 kahve fincanı un

Yarım limonun suyu

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kreması için:

Yarım litre süt

3 yemek kaşığı kakao

3 yemek kaşığı un

1 adet yumurta sarısı

50 gram margarin

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

İçi için:

1 adet muz

2-3 yemek kaşığı Antepfıstıklı draje

Hazırlanışı:

Toz şekerle yumurtaları köpürünceye kadar çırpın. Elenmiş un, kabartma tozu, vanilya ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış kalp şeklinde bir kalıba döküp 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Soğuyunca enine ikiye kesin. Krema sürüp dilimlenmiş muz, Antepfıstığı koyup iki katı üst üste yerleştirin. Krema ile yanları ve üzerini sıvayın. Fıstıklı drajelerle süsleyip krem şanti ile "Canım Annem" yazın. Kremasını hazırlamak için: Margarin ve vanilya hariç diğer malzemeleri tencereye alıp iyice karıştırın. Ateşte koyulaşınca kadar devamlı karıştırarak pişirin. Margarini ve vanilyayı katıp mikserde 5 dakika çırpın. Kremanız hazırdır.
