



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTEPFİSTIKLI ÇİKOLATALI PASTA

Yarım Paket Margarin  
5 Adet Yumurta  
Yarım Su Bardağı Şeker  
1 Su Bardağı Elenmiş Un  
1 Çorba Kaşığı Kakao  
1 Adet Limon Kabuğu Rendesini  
1 Fincan Antep Fıstığı  
Yarım Çay Bardağı Çikolata ( Üzerine sürmek için )  
1 Paket Kabartma Tozu  
Kreması İçin Yarım Su Bardağı Süt  
2/5 Çorba Kaşığı Un  
Yarım Su Bardağı Şeker  
Yeteri Kadar Limon Kabuğu Rendesini

Çırpma kabına oda sıcaklığındaki yumurtaları kırılım.

Şekeri ilave ederek bembeyaz ve köpük köpük olana dek çırpalım.

Una kakaoyu ve kabartma tozunu ilave edip, eylelim ve çırpma kabımıza alalım.

Mikserin en düşük ayarı ile karıştırıp, yağlayıp hafifçe şeker serpiştirdiğimiz kalıba boşaltalım.

170 dereceli fırında pandispanhamızı pişirelim.

Keskin bir bıçak yardımıyla pastayı enine 2 eşit parçaya ayıralım.

Başlayalım ara kremasını hazırlamaya.

Unu ve şekeri tencereye alıp, çok az süt ile ezip, topaksız bulamaç kıvamına getirelim ve sütün tamamını ilave edelim.

Ağır ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmasını sağlayalım.

Ateşten alıp, limon kabuğu rendesini ilave ederek iyice karıştıralım.

Soğuduğunda pastanın alt katının üzerine sürüp, yer yer Antep fıstığı serpiştirelim.

3 Pastanın diğer katını kremanın üzerine oturtalım.

Çokokremi 1/2 paket margarinle birlikte benmari usulü ağır ateşte eritelim.

Pastanın üzerine ve yanlarına sürelim.

Üzerine bolca Hindistan cevizi serpelim veya çikolata rendesini serpiştirelim.

Ya da 1/2 çay bardağı süt ve yarım paket krem şantiyi mikserle çırpılarak koyulaştırılalım.

Krema sıkacağına doldurup yer yer ve dilediğimiz şekilde pastanın üzerine sıkarak süsleyelim

(Bir başka öneri: ara krema için verdiğimiz kremayı pastanın arasına sürün kalan yarısını krema sıkacağına doldurup pastanın üzerine yer yer sıkarak süsleyin ve buzdolabında bekleterek servis yapın).

Eğer pastanın üzerinde çokokremle hazırlanmış sos kullanacaksanız, büyükçe bir tencereye su doldurup kaynatalım.

Daha küçük bir tencereye margarini koyup tencereyi su dolu kabın içine oturtup yağ eridiğinde çokokremi ilave ederek iyice karıştıralım.

Bu sosu ateşten alıp, pastanın üzerine dökelim.



Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015