



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARABALI PASTA

- 3 tane yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı eritilmiş margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket anilya
- 1 çimdik sarı gıda boyası
- 2 su bardağı un
- Kreması için:
  - 1 paket kakaolu krem şanti
  - 2 bardak süt
- Tekerlekleri için:
  - 4 tane yuvarlak bisküvi

Şekeri ve oda ısısındaki yumurtaları cirpin. Sırasıyla diğer malzemeleri ilave edin. Unu ve kabartma tozunu eleyip katın. Son olarak kürdan ucu ile sarı gıda boyası katın. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine kek malzemesini yayın. 170 derecede pisirin. Kek ince olduğu için çabuk pisiyor keki kurutmayın. Pisen keki yağlı kâğıttan güzelce ayırın, üzerine nemli bir bez örtüp soğumasını bekleyin. Soğuyan keki cetvel kullanarak parçalara ayırın, 2 parça uzun kenarı 26 cm, kısa kenarı 12 cm olacak arabanın tabanı için 2 tane uzun kenarı 12 cm, kısa kenarı 8 cm olacak arabanın tavanı için 2 tane uzun kenarı 12 cm, kısa kenarı 6 cm arabanın ön ve arka camı için şantiyi üzerinde ki tarife göre hazırlayın ekimize sürüyoruz sonra arabamızı istediğimiz gibi süsüleyip servis yapıyoruz.

