



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI MUZLU PASTA

185 gram margarin
130 gram şeker
4 yemek kaşığı bal
2 adet yumurta
190 gram elenmiş un
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet muz
250 ml krema
1 yemek kaşığı şeker
Pastanın üzerine yerleştirmek için bal

Margarini, şeker ve balı kabarıncaya dek en az 4 dakika boyunca karıştırın. Yumurtaları ard arda ekleyin ve iyice karıştırın.

Unu ve kabartma tozunu birleştirin ardından margarin karışımına ekleyin. Bir muz küp şeklinde doğrayın ve karışıma ekleyerek karıştırın.

Çörek kalıplarını yağlayın and karışımı kalıplara eşit bir şekilde paylaşın. Öncede 160°C'ye ısıtılmış olan fırında pastayı 18 - 20 dakika süresince pişirin. Soğumaya bırakın ve daha sonra kekleri kalıplarından çıkarın. Kremayı bir yemek kaşığı şekerle katıncaya kadar çırpın. Diğer muzları dilimleyin. Çırpılmış olan kremayı her bir pastaya yayın ve muz dilimleriyle süsleyin. Son olarak, pastanın üzerine biraz bal serpiştirin.
