



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

300 gram bitter çikolata
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 su bardağı böğürtlen
Keki için:
3 yumurta
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu

Çikolataları eritip bir kabın içine alın. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekerini bir tencereye alıp çırparak koyulaşınca kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocağın üzerinden alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Keki için yumurta ve şekerini çırpın içine unu, kakaoyu, kabartma tozunu, sütü ve suyu karıştırıp kek kıvamına getirin. Üzerine erimiş çikolatayı döküp ve karışıma yedirin. Yuvarlak kek kalıbına döküp 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkarıp ikiye bölün. Az sütle ıslatın. Hazırladığınız kremanın yarısını içine yarısını üzerine sürün. Aralara ve pastanın üzerine böğürtlen koyun ve pastayı soğumaya bırakın.