



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOM BOM PASTASI

3 tane yumurta
1 su bardağı toz şeker
75 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un
İç i için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
3 tane muz
2 kaşık damla çikolata
2 kaşık kırılmış fındık

Şeker ile yumurtaları çırpın. Üzerine yumuşamış margarin, kabartma tozunu, vanilyayı, kakaoyu ve aldığı kadar unu katıp, harç haline getirin. Kek harcını yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dökün. 170 derecelik fırında pişirin. Pişen kek ılıyınca kenarlarından 2 cm bırakıp orta kısmı kaşık yardımı ile oyun. Düz bir şekilde ve tabanı parçalanmadan kekin yarı kısmına kadar oyun. Oyduğunuz kısma ikiye kesilmiş muzları yerleştirin. Krem şantiyi süt ile çırpıp içine fındık ve damla çikolata katıp bu karışımı sadece muzların üzerine dökün. Oyduğunuz kekin parçalarını ufalayın ve krem şantinin üzerini tamamen kapatacak şekilde serpin, tüm kek kırıntılarını kullandıktan sonra hafifçe bastırarak kek parçalarının krem şantiye yapışmasını sağlayın. 2-3 saat buzdolabında beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

