



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOMBA KEK

6 adet yumurta
6 kahve fincanı tozşeker
6 kahve fincanı un
3 çorba kaşığı kakao
2 adet muz
7 çorba kaşığı tozşeker
6 çorba kaşığı mısır nişastası
3 çorba kaşığı un
1 kg süt
6 çorba kaşığı hindistancevizi
125 gr eritilmiş margarin

Derin bir kasede yumurta ve 6 kahve fincanı tozşekeri çırpın. Unu ilave edip tekrar çırpın.

Hamuru ikiye ayırın. Ayırdığınız hamurlardan birini yağlı kağıt serilmiş tepsinin yarısını kaplayacak şekilde enlemesine dökün. Hamurun kalan yarısına kakao ilave edip çırpın.

Kakaolu hamuruda sade hamurun yanına aynı şekilde enlemesine dökün.

170 derecelik fırında pişirin.

Kek pişerken kremayı hazırlayın.

Krema için; toz şeker, mısır nişastası, un ve sütü çırpıp tahta kaşıkla devamlı karıştırarak kısık ateşte muhallebi kıvamını alıncaya kadar pişirin.

Ocaktan aldığınız kremaya hindistan cevizi ekleyip 5 dk kadar çırpın. Kremanızı bir kenara koyun.

Pişen pandispanyanın bir kenarına muzlar küçükse 2 tane büyükse 1 tane muzu koyun ve rulo şeklinde sarın (sarma aşamasında dikkat edin, hamur bölünmesin). 2 parmak kalınlığında dilimleyin. Birkaç dilimi ayırın.

Kalan dilimleri yuvarlak ve derin bir kaba ortası alçak, kenarları dolu kalacak şekilde sıkıca bastırıp dizin.

Ilık kremayı kek dilimlerinin ortasına dökün. Ayırdığınız dilim keklerle pastanın üzerini kapatın.

Yarım saat buzlukta beklettikten sonra buzdolabı katına alın ve bir gece bekletin.

Ters çevirip servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.

