



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BORU PASTASI

100 gr. margarin  
Yarım kg. hakiki kremşanti  
125 gr. un (4 çorba kaşığı)  
1 kahve kaşığı tozşeker  
250 gr. su (1 su bardađı)  
3-4 adet yumurta  
1 fiske tuz  
Kakaolu pasta kremi  
Vanilya  
1-2 orba kaşığı marmelat  
100 gr. pudraşekeri

Şuale krem hamurunu hazırlayınız.

Bir torbaya doldurup, hunisiz olarak kalın bir boru çapında tepsi uzunluğunda yağlanmış bir tepsiye sıkınız.

Orta ısıllı fırında pembeleşip kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Fırından alıp, tam ortasından pastayı 2'ye ayırınız.

Bir parçasını alttan münasip bir yerinden kesip, kremalı pastada olduğu gibi kakaolu pasta kremi doldurunuz.

Diđer parçaya da aynı şekilde hakiki kremşanti veya taklidini doldurunuz.

Üstlerine bol pudraşekeri serpip 1 cm. genişliğinde enine parçalara kesiniz.

Pastaları bir beyaz, bir siyah olarak servis tabağına dizip, servis yapınız.