



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU YAŞPASTA

Keki İçin;

6 adet yumurta

1 fincan sıvı yağ

1 fincan şeker

2 su bardağı un

Sosu İçin;

1-2 yemek kaşığı hişasta ve un

yarım kilo süt

2-3 yemek kaşığı tereyağı

kakao veya çikolata

1 fincan toz şeker

1 fincan su 6 yumurtayı 1 fincan yağ ve 1 fincan şekerle iyice çırpın ve içine 1 fincan su ekleyin ve hepsini birlikte iyice köpürene kadar çırpın. Sonra 200 derece fırına verin. Kabardıktan sonra derecesini 175 dereceye indirin. Hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Nişasta, un ve kakaoyu bir miktar sütle karıştırın ve bütün sütü içine ekleyin. Karışımı karıştırarak kaynatın. Tereyağını içine ekleyin karıştırın sıcakken kekin üzerine dökün.

[ML® Çikolatalı Yaş Pasta için tıklayın](#)



Fotoğraf "napolyon" tarafından gönderildi. 04.03.2021