



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATA SOSLU YAŞ PASTA

4 yumurta
Bir iki yemek kaşığı nişasta
Yarım kilo süt
1.5 su bardağı şeker
Kakao veya çikolata
Margarin
Aldığı kadar un

4 yumurtayı bir fincan yağ ve bir fincan şekerle iyice çirpin ve içine bir fincan su ekleyin ve hepsini birlikte iyice köpürene kadar çirpin. Sonra 200-225 derecede ısıtılmış sıcak fırına verin. Kabardıktan sonra derecesini 175 veya 200 dereceye indirin. Güzel bir şekilde pişsin. Nişasta, un ve kakaoyu bir miktar sütle karıştırın ve bütün sütü içine ekleyin. Karışımı karıştırarak kaynatın. Margarin içine ekleyin karıştırın. Sıcakken kekin üzerine dökün.