



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ALMAN PASTASI

- 150 gr bitter çikolata
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 3 Şu Bardağı süt
- 2 Adet yumurta sarısı
- 2 Adet yumurta
- 5 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı ince çekilmiş antep fıstığı
- 3 Yemek Kaşığı un
- 2 Yemek Kaşığı margarin
- 3 Çay Bardağı krema
- 1 Tutam tuz
- 1 Çay Bardağı süt
- 10 gr kuru maya
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı su

Kek için unu bir kaba alıp şeker ve tuz ilave edip ortasını havuz gibi açın. içine maya yumurta yoğurt su süt ve yumuşatılmış margarini ekleyin. Unu da yavaş yavaş ekleyerek yoğurun. hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hamurların üzerine yavaşça basarak tepsiye yerleştirin. Üzerini örterek mayalanmaya bırakın. 175 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Krema için malzemeleri bir tencerede koyulaşana kadar pişirin. krema sıkma torbasına doldurun. kekleri enlemesine ortada kesip kremayı içlerine sıkın. Krema ve çikolatayı birlikte eritin. keklerin üst kapaklarını tel ızgara üzerine dizin. Sosu üzerlerine gezdirip fıstık serpiştirin. soğumaya bırakın daha sonra servis yapın.