



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ PASTA

4 yumurta
4 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı su
2 adet portakalın kabuğu
1 çay bardağı damla çikolata
3 çorba kaşığı kakao
Üzeri için:
100 gram bitter eritilmiş çikolata
2 su bardağı süt
1 paket çilekli kremşanti
200 gram çilek
200 gram böğürtlen

Yumurta ve şekerini derin bir kabın içinde çırpın. Unu, kabartma tozunu, irmiği ve suyu ekleyin. Portakal kabuklarını rendeleyin. Kakao ve parça çikolata ile birlikte içine ekleyip karıştırın. Bu karışımı dikdörtgen cam bir kabın içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz ılınca üzerine 2 su bardak süt dökün. Sünger gibi çekecektir. Bu keki ikiye bölün arasına çilekli kremşantiyi hazırlayıp sürün. Çilek ve böğürtlenleri de yerleştirip son olarak üzerine erimiş çikolatayı döküp dolapta soğumaya bırakın. Dilimleyip ikram edin.