



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KABAKLI PASTA

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1,5 Çay Bardağı süt
- 1,5 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Bardak rendelenmiş kabak
- 1 Yemek Kaşığı limon suyu
- 1 Bardak damla çikolata
- 1,5 Çay Bardağı ceviz içi
- 1 Paket vanilya
- 1,5 Çay Bardağı kakao
- 2 Bardak un
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1,5 Bardak toz şeker

Fırını 175 dereceye getirin. Orta boy dikdörtgen bı kalıbı yağlayıp unlayın.Un kakao karbonat ve tuzu orta boy bir kaba eleyin. Eyrı bir kabın içine seker katı yağ ve sıvı yağı çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin.unlu karışımı ve limonlu sutu 3 seferde ekleyin.(un süt un süt un süt)kabak rendesını ilave edip karıştırın. karışımı kalıba dokun.uzerine damla cokolata ve ceviz içi serpistirin. 50dk pısırip kalıbın içinde sogumasını saglayın.