



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI PASTA

5 tane yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri (150 gr.)  
1 su bardağı un (100 gr.)  
1 çorba kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
Krema Malzemesi  
1,5 küçük paket sana yağı (200 gr.)  
1,5 su bardağı pudra şekeri (225 gr.)  
1/4 su bardağı süt  
1 paket vanilya

1—Bir kapta vanilya, şeker ve yumurtaları yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpınız.  
2—Unu ve kakaoyu beraber ilâve ediniz ve az karıştırınız.  
3—Fırın tepsisine yağlı kâğıt koyun ve üzerine 2 cm kalınlığında yayın.  
4—Orta ısıli fırında pişirin.  
5—Kâğıttan çıkarıp 2 veya 3 eşit parçaya bölün.  
6—Aralarına krema sürerek parçaları üst üste koyun.  
7—En üstüne ve kenarına tekrar krema sürerek süsleyin.

Krema Yapılışı

1—Margarini bir kap içinde elle yumuşatın.  
2—Pudra şekeri ve vanilya ilâve ediniz. Krema gibi oluncaya kadar karıştırınız. Sonra sütü azar azar ilâve ediniz ve karıştırınız.

[ML® Pamuk Pasta için tıklayın](#)

[ML® Pamuk Pasta \(görsel\)](#)