



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

4 adet yumurta
3 fincan un
3 fincan şeker
1 fincan ılık su
1 paket kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
3 bardak süt
1 paket krem şanti
1 paket bitter çikolata

Yumurta ve şekeri karıştırın üzerine diğer malzemeleri ekleyerek çırpın. 180 derece ısıllı fırında 30-40 dakika pişirin.

Sosun hazırlanışı : Krem şantiyi 2 fincan soğuk süt ile hazırlayın. 1 fincan süt ile de çikolatayı ocakta eritin. Fırından çıkarttığınız kekin üzerine dökün ve soğuyunca üzerini krem şanti ile kapayın. En üste de erimiş çikolata dökün.

[ML® Hasbahçe için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 07.03.2021