



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE KURU MEYVELİ PASTA

125 gr tereyağı (Oda ısısında bekletilmiş)
Yarım su bardağı su
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
100 gr kuru üzüm
100 gr kuş üzümü
2 su bardağı un
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı tarçın
50 gr Pakmaya Bitter Parça Çikolata
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 adet rendelenmiş elma
File badem
Vanilyalı dondurma

Küçük bir tencereye tereyağını, suyu ve şekeri aktarın. Kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı ocaktan alarak içine tüm kuru meyve ve kuru yemişleri ekleyin.

Unu, rendelenmiş portakal kabuğunu, tarçını, toz halindeki Pakmaya Türk Kahveli Pudingi, hamur kabartma tozunu ve tarçını harmanlayın.

Yumurtaları çırpın. Tereyağlı ve unlu karışımla birleştirin. Spatula ile iyice karıştırın.

Kek karışımını ikiye bölün. Karışımın yarısına Pakmaya Kakao ile benmari usulü erittiğiniz Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ekleyin. Yarısına da rendelenmiş elmayı ilave edin. Ayrı kaplarda tekrar spatula ile karıştırın.

Her iki karışımı yağlanmış bir fırın kabının içine dönüşümlü olarak dökün. Hamurun üzerine file badem serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkartın. Vanilyalı dondurma eşliğinde servis yapın.

