



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMAT BOHÇASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 yumurta  
5 yemek kaşığı şeker  
1 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 su bardağı un  
İç dolgusu için:  
1 paket krem şanti  
1 çay bardağı süt.  
Üzeri için:  
Pasta süsü  
Çilek

İlk olarak krem şantiyi sütle çırpılarak kıvam almasını sağlayın ve buzdolabında dinlendirmeye bırakın.

Bu aşamada hamuru için yumurta ve şekeri çirpin.

Sırası ile sıvı yağ, süt, vanilya, kakao, kabartma tozu ve unu ekleyip mikserle çirpin.

Yapışmayan bir tavaya yağ sürmeden bir yemek kaşığı hamurdan dökerek ince bir tabaka halinde kısık ateşte üzeri göz göz olana kadar pişirin.

Tek tarafını pişirdikten sonra tepsiye dizin.

Diğerleri için de aynı işlemi uyguladıktan sonra tepsi ile poşete koyun. Ancak buharlaşmaması için poşetin ağzını açık tutmanız önemli.

Çok soğumadan karşılıklı kenarlarını elimizle sıkıp birleştirerek kutu şekli verin.

Soğuduktan sonra içine krem şantiden sıkın ve dilediğiniz meyveler, pasta süsü ile süsleyerek servis yapın.

