



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA IKOLATALI YAŐ PASTA

- 100 Gr Sana Hamurıőı
- 4 Adet yumurta
- 2 orba Kaőıđı hindistan cevizi
- 1 ay Bardađı Őeker
- 3 ay Bardađı un
- 1 Paket kabartma tozu,vanilya
- 1 Bardak süt
- 1 ay Bardađı damla ikolata
- 1 Paket krem Őanti

KremŐantiyi sütle çırpıp dolaba koyun. Diđer tüm malzemelerle kek kıvamında hamuru çırpıp tepsiye dkn.180 derecede 15 dk piŐirin.Kek ılıyınca arasına kremŐanti sürüp damla çikolata serpin.Diđer katı da serine koyup krem Őanti ile kaplayın.Damla ikolatalarla süsleyin.
