



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FUL PASTA

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı erimiş tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
Islatmak için:
3'ü bir arada kahve
1 su bardağı su
İçi için:
2 adet muz
Üzeri için:
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım kaşık margarin
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya

Kek malzemesi çırpılır, yağlanmış, dikdörtgen fırın kabına dökülür. 170 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Bu arada krema malzemesi bir çelik tencereye konur, göz göz olana kadar pişirilir. Ocaktan alınır, ara sıra karıştırarak soğutulur. Fırından çıkan kek 10 dakika kadar dinlendirilir. Üzerine 1 su bardağı suda eritilmiş 3'ü bir arada kahve gazdırılır. Sonra soyulmuş ve yuvarlak doğranmış muz dilimleri dizilir. Üzerine hazırlanan krema gezdirilir. Muzları sıyırmadan düzeltilir. Buzdolabında e saat kadar dinlendirilir. Kare kare keserek servise sunulur.