



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKRAR-I SEDA PASTASI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yeşil elma
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Paket damla çikolata
- 1 Adet kremşanti
- 1 Bardak irice kıyılmış ceviz içi
- 1 Adet vanilya
- 2 Bardak yumurta
- 2 Bardak şeker
- 2 Bardak esmer un
- 2 Adet kabartma tozu
- 2 Bardak süt

Derin bir kapta SANA MARGARİN şeker ve yumurtaları iyice çırpın ardından unları kabartmatozu ve vanilyayı ve tuzu eleyerek karışma ilave edin ve pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırın istediğiniz bir kek tepsisine harcınızı dökün sonra damla çikolatarını ve elmalarla cevizleri hafifçe unlayıp harcınıza katın ve şöyle bir karıştırın soğuk fırına atın fırınınızı 160 veya 170 dereceye ayarlayın 35-40 dakika pişirin karamel sos için: ilk önce kremşantiyisütle iyice çırpın kıvam alıp sertleşince şantiniz hazırdır sonra şekerinizi çelik tencereye koyup orta hararete sürekli karıştırarak eritin seker sararmaya başlayınca altını iyice kısın ve şantiyi kaşık kaşık şekere katın şantiniz bitince ocaktan alın dilimlediğiniz keklerin üstüne sosunuzu dökerek servis edin.