



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM SARIĞI PASTASI

15 gr margarin
4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı su
3 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
100 gr. bitter çikolata
2 su bardağı hindistancevizi

Yumurtayı ve şekerini iyice çırpıyoruz sanayağa ve sonra diğer malzemeleri karıştırıp çırpmaya devam ediyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt koyuyoruz kek hamurunu güzelce yaydırıp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında pişiriyoruz. Kek soğuduktan sonra su bardağını ıslatıp kekleri bardakla kesiyoruz aşağı yukarı 20 tane yuvarlak çıkıyor. Kremanın bütün malzemelerini karıştırıp pişiriyoruz. Kestiğimiz kekin birini alıyoruz bir kaşık krema koyup üzerine kestiğimiz kekleri kapatıyoruz ve kenarlarına krema sürüp hindistan cevizine buluyoruz. Diğer bütün kekleri bu şekilde yaptıktan sonra benmari şeklinde erittiğimiz çikolatadan üzerlerine birer kaşık koyup kenarlarına taşırmadan yayıyoruz. Servis tabağına koyup servis ediyoruz.

