



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PASTA

3 adet yumurta,
150 gram margarin,
1 su bardağı un,
3/4 su bardağı tozşeker,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
3 tatlı kaşığı kahve,
125 gram un,
150 gram tozşeker,
2 su bardağı süt,
2 çay kaşığı mısır nişastası,
2 tatlı kaşığı nescafe,
2 yaprak jelatin

Önce yumurtaları ve şekerini çırpın. Ardından küp şeklinde kestiğiniz margarini ve kabartma tozunu ekleyin, iyice çırpın. Margarin yumurtaya karıştıktan sonra kahveyi ve unu azar azar ekleyin. Bir süre karıştırdıktan sonra 20 cm çapında hafifçe yağlanmış bir pasta kalıbına boşaltın. 200 dereceli fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kalıbı soğutun. Diğer tarafta 4 çorba kaşığı unun üzerine yaklaşık yarım çay bardağı suyu koyun, iyice karıştırın. Bulamaç haline getirin. Çok kısık ateşte kısa bir süre tahta kaşıkla karıştırın. Nişastayı ve hemen ardından sütü ekleyin. Unun topaklanmasını önlemek için çok dikkatli bir şekilde ara vermeden karıştırın. Bu arada nescafeyi ve şekerini ilave edin. Diğer tarafta yarım çay bardağı sıcak su içinde jelatini eritin. Erimiş jelatini ocaktan indirdiğiniz muhallebiye hızlı hızlı karıştırarak, yedirin. Soğuyan keki enlemesine kesin. Arasına bol miktarda muhallebi sürün. Akmasını önlemek için diğer parçayı muhallebi soğuduktan sonra üzerine kapatın. Kalan muhallebiyle üzerini ve yanlarını sıvayın. İsteğinize göre beyaz çikolata veya dilediğiniz yemişlerle de süsleyebilirsiniz.