



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PASTA

3 orba kaşığı margarin
3 adet yumurta
2 adet muz
1 su bardağı şeker
1'er paket kabartma tozu, vanilya
100 gr. bitter okolata
2 orba kaşığı kakao
2 su bardağı un
Muhallebisi için:
1 orba kaşığı margarin
1.5 su bardağı süt
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı şeker
1 yumurta sarısı
Kek kalıbı için:
1 orba kaşığı margarin
1/2 su bardağı un

Margarini eritin, üzerine kakao ve okolatayı ekleyin. şekeri de ilave edip ocaktan alın. 3 çorba kaşığı sosu üzeri için kenara ayırın. Yumurta, rendelenmiş muz ve margarinli kakaolu karışımı çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu da ilave edin. Harcı Teremyağ ile yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltıp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Muhallebi için; yumurta sarısı, süt, şeker ve unu koyulaşıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine margarini ekleyip iki dakika karıştırın. te birini üzeri için ayırıp ortadan ikiye bölünmüş kekin arasına dkn. Üzerini ayırdığınız muhallebi ve okolatalı karışımla süsleyip servis yapın.