



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ÜZÜMLÜ PASTA

3 adet yumurtanın sarısı
1 çay fincanı şeker
1 çay fincanı razakı üzüm
2,5 çay fincanı un
Yarım çay fincanı yağ
Dörtte üç çay fincanı süt
1 çorba kaşığı kakao
Yarım çorba kaşığı pasta mayası

Şekerle, yumurtayı telle iyice dövünüz. Yumurtalar çırpılıp, ağırınca yağı karıştırıp tekrar çalkaladıktan sonra diğerlerini de birer birer koyup iyice karıştırınız. Yağlanmış ve un serpilmiş tepsiye döküp, orta ısıdaki fırında 40-45 dakika kadar pişiriniz.