



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU YAŞ PASTA

- 100 gr margarin
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çay bardağı un
- 1,5 litre süt
- 1 kilo karadut
- 4 adet yumurta
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı nişasta
- 1 paket kabartma tozu
- 100 gr bitter çikolata
- 500 gr çilek
- 1 adet kivi
- 1 adet muz
- 1 çay bardağı damla çikolata

İlk önce kekin muhallebisini hazırlayın: 50 gr margarinle bir çay bardağı unu pembeleşinceye kadar kavurun. Bu karışıma 1 litre sütü, 1 çay bardağı şekeri ilave edin ve kıvamını buluncaya kadar karıştırarak pişirin ve soğuması için bir köşede bekletin.

Keki hazırlamak için ilk olarak derin bir kabin içinde 1 çay bardağı esmer şekerle yumurtaları iyice çirpin. Daha sonra 500 gr karadutları robotta çekin , karadut püresini şeker karışımının içine ilave edin. İçine 1 çay bardağı un, 1 çay bardağı nişasta, 50 gr margarin, 1 çay kaşığı tarçın ve kabartma tozu ekleyip mikser ile çirpin. Çırttıktan sonra kelepçeli kek kalıbın içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika Keki pişirin, sonra kalıbın içinde soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra keki üçe kesin. Keki tabanını servis tabağının üstüne koyun üzerini 1 çay bardağı soğuk süt ile ıslatın sonra daha önceden hazırlamış olduğumuz muhallebinin bir bölümünü kekin üstüne yayın, üzerine muz dilimleri yerleştirin tekrar üstüne isteğe göre damla çikolata serpin. Ardından birinci kata uyguladığınız işlemi ikinci katada uyguladıktan sonra pastanın üstünü benmari usulü erittiğiniz bitter çikolatayı ile kaplayın. Pastanızı çilek, kivi ve karadut ile süsleyerek servis edin.

