



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAKIZ PASTASI

MALZEMELER

4 adet yumurta
2,5 fincan toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 fincan un
Yarım çay bardağı sıvıyağı
2 tatlı kaşığı kakao
Üzeri için gerekli olan malzemeler:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle derin bir karıştırma kabının içinde; 4 adet yumurta ile 2,5 fincan toz şekerini mikserin orta devriyle ya da çatalla iyice çırpalım.
Sonra sıvıyağı ekleyerek çırpmaya devam edelim. 1 paket kabartma tozu ve 3 fincan unu, iki tatlı kaşığı kakao ile beraber ilave edip, mikserle çırpmaya devam edelim. Kare veya dikdörtgen orta boy bir fırın kabının içini yumuşamış margarinle yağlayıp, hazırladığımız karışımı döküceğiz.
175 derecede en az 30 dakika pişirelim. Kekimizi fırından çıkarır çıkarmaz üzerini sütle ıslatalım. Bir kenarda bekletelim.
Diğer yandan, 1 su bardağı sütü ve 1 paket krem şantiyi de çırpıp, ıslattığımız kekin üzerine dökelim. Ve buzdolabına koyalım. Krem şanti iyice sertleşinceye kadar 2-3 saat kadar bekletelim. Çıkarıp, servise sunalım. Eğer krem şantinin üzeri çatlamaya başlamışsa bu görünümü kapatmak için bir yemek kaşığı kakaoyu serpiştirebilirsiniz.