



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARDAN ADAM PASTA

Pandispanyası için:

8 tane yumurta

1,5 su bardağı eritilmiş margarin

1,5 su bardağı şeker

2 paket kabartma tozu

2 paket vanilya

2 su bardağı un

Kraması için:

3 paket kremşanti

3 su bardağı süt

1 çorba kaşığı şeker

1 çay bardağı süt

Süslemek için:

1 paket kakolu kremşanti

1 su bardağı süt

1 kase damla çikolata

1 kase hindistancevizi

2 tane şeker

Yumurta ve şeker güzelce çırpılır sıvı yağ un şeker kabartma tozu vanilya şekeri eklenir, hazırlanan karışım bir küçük tepsiye birde yuvarlak kek kalıbına eklenir (kek kalıbını unla silerseniz yapışmayı önleyecektir) kekler orta derecede ısıtılmış fırında pişirildikten sonra soğumaya bırakılır soğuduktan sonra keklerle enlemesine ikiye ayrılır şekli sütle araları ıslatılır tarifine göre hazırlanmış kremsantileri aralarına sürülür isteğe göre arasına meyvede dizebilirsiniz keklerin kesdimiz parası eklenir kek kapatılır kremsanti ile üzerine güzelce süslenir hindistancevizi ile her tarafı kaplanır çikolata parçalarıyla göz ve düğme yapılır kakolu kremsanti ile de sapka ve burun ve elindeki şapkası yapılır küçük keki büyük kekin üzerine basarak gelecek şekilde konur kardan adam pastamız dolapta bir kaç saat dinlendirildikten sonra servise hazırdır.

