



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEKLİ VE BİSKÜVİLİ PASTA

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

2 çorba kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

Yarım su bardağı ayçiçek yağı

1 kase yoğurt

1,5 su bardağı un

Bisküvili kat için:

1 paket sade bisküvi

Krema için:

1 litre süt

2 çorba kaşığı nişasta

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı kakao

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

Kek çırpılır, yağlanmış dikdörtgen fırın kabına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Keka fırından çıkınca üzerine 2 kat bisküvi dizilir. Krema malzemesi çelik bir tencereye konur. Karıştırarak pırtıdayana kadar pişirilir. Sıcak vaziyetteyken bisküvileri sıyırmadan krema dökülür, düzeltilir. Üzerine streç film kaplanır. Buzdolabında bir gece dinlendirilir. Kare kare keserek ikram edilir.