



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ YAŞ PASTA

Kullanılacak Malzemeler

2 su bardağı haslanmış kestane içi
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı seker
3 corba kasığı pirinc unu
4 yumurta
1 paket cikolatalı puding
findik kirigi veya hindistancevizi

Hazırlanma Şekli

Yumurtaları sekerle kopurene dek cirpin. Kestaneleri, kabartma tozunu, pirinc ununu, cevizi, vanilyayı ekleyip bir kac dakika daha cirpin. Kalibi margarinle yağlayip hazırladığınız hamuru kaliba bosaltip 190 cye ayarlanmış fırında pisirin. Baska bir yerde bitter cikolatalı pudingi paketin üzerindeki önerisine göre pisirin. Keki ortadan ikiye kesip, pudingin yarısını kekin arasına diyer yarısını da yüzeyine surerek isteye göre findik kirigi veya hindiztan cevizi ile susleyin. Buzdolabında soguduktan sora dilimler halinde servis yapabilirsiniz..
