



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAKAOLU VANİLYALI YAŞ PASTA

- 1 su bardağı un
- 2 paket vanilya
- 5 adet yumurta
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı kakao
- 0,5 su bardağı süt
- 1 paket margarin

Çukur bir kaptan, vanilyayı, şekeri ve yumurtaları yoğurt gibi koyulaşınca kadar çırpın. Unu ve kakaoyu beraber eleyerek ilave edin ve hafif karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıdı koyun ve üzerine karışımı, 2 cm kalınlığında yayın. Orta ısıda fırında pişirin. Kağıttan çıkartıldıktan sonra iki veya üç eşit parçaya ayırın. Aralarına krema sürerek parçaları üst üste koyun. En üste ve kenarına tekrar krema sürerek üstünü süsleyin. En üstüne bir süzgeç yardımı ile kakao serpin. Kremanın yapılışı için margarini bir kap içinde elle yumuşatın. Pudra şekeri, kakao ve vanilya ilave edin. Krem gibi oluncaya kadar karıştırın, sonra sütü azar azar ilave edin ve karıştırın. Süslemek için kakao kullanın.

