



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK YAŞ PASTA

3 adet yumurta

1 un

5 su bardağı şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı kabartma tozu

1 paket süt

Üzeri İçin;

1 çay bardağı süt

2 su bardağı şeker

5 yemek kaşığı kako

3-4 yemek kaşığı vanilya

1 paket margarin

Yarım paket un (1 yemek kaşığı un 1 yemek kaşığı nişasta da olabilir)

Keki için üst kısımda saydığımız bütün malzemeler karıştırılır. Yağlamış olduğumuz tepsiye koyularak pişmeye bırakılır. Üzeri için bir tencereye malzemeleri koyulur ve kısık ateşte kremasını pişirelim. Kek soğuduktan sonra ortadan ikiye keselim ve hazırlamış olduğumuz kremayı kestiğimiz parçanın üzerine sürelim. Diğer parçayı da üzerine kapatarak kalan kremayı üst kısma sürelim. İsteğe göre üzerine hindistancevizi serpeлим. Buzolabına soğumaya bırakalım.