



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖSTEBEK PASTA

Selda Toycu

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
4 çorba kaşığı kakao
3,5 su bardağı un
1 paket vanilya
2 paket hamur kabartma tozu
Krema malzemeleri:
1 lt süt
4 çorba kaşığı un
5 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 paket krem şanti
50 gr bitter çikolata
1 paket vanilya
3 adet muz

Öncelikle yumurta ve şekeri karışım beyazlayana, köpürene kadar çırpıyoruz. Daha sonra diğer sıvı malzemeleri karışımın içine ekliyoruz ve çırpıma devam ediyoruz. En son un, kakao ve kabartma tozunu eleyerek ilave ediyoruz. Margarinle yağlanmış, üzerine un serpilmiş tepsinin içine boşaltıyoruz. 180 derece de pişiriyoruz. Piştikten sonra dinlenmeye alıyoruz. Bu arada kremamızı hazırlıyoruz. Bir litre süte şekeri unu nişastayı karıştırıyoruz. Ateşe alıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriyoruz. En son vanilya ilave edelim. Ocaktan aldıktan on dakika sonra bir paket toz krem şantiyi içine karıştırıp çırpalım. Sonrada blenderda çektiğimiz çikolatayı karıştıralım. Kekimizi ortadan ikiye pasta tabanı keser gibi değilde oyardım gibi keselim, kenarları kalsın. Ortasına muzları ikiye kesip yerleştirelim. Üzerine kremayı dökelim ayırmış olduğumuz keki de blenderdan çekip üzerine paylaştıralım.

