



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖSTEBEK PASTA

3 yumurta
3 fincan şeker
1 fincan sıvı yağ
1 fincan süt
3,5 fincan un
2-3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
1 litre süt
7 yemek kaşığı nişasta
1 bardak şeker
1 pk krem şanti

Kek için tüm malzemelerini karıştırıp fırın tepsisine dökerek pişmeye bırakınız. Kekin fazla kabarmaması için tepsinizi küçük seçmeyiniz, normal fırın tepsisi ideal olur. Diğer taraftan kremayı pişirerek soğumaya bırakınız ve soğuyunca bir paket toz krem şantiyi içine karıştırıp mikserle çırpınız.

Şimdi bu sevimli yuvarlakları nasıl yaptığımıza gelelim; Keki fırından çıkardıktan sonra biraz soğumasını bekleyiniz ve daha sonra su bardağının ağzı ile kekten yuvarlak parçalar kesiniz. Arada kalan parçaları rendenin küçük tarafıyla veya rondodan geçirerek un haline getiriniz. Elinize aldığınız kekin üzerine bir yemek kaşığı krema koyup, ufaladığınız kekten alarak üzerine dökerek şekil veriniz.

Not: Dilerseniz kremanın içine muz parçaları veya damla çikolata da ekleyebilirsiniz.

