



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖSTEBEK PASTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kek İçin:

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin

Krema İçin:

2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
1 paket vanilin
100 gram tereyağı

Üzeri İçin:

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Çikolata sosu (isteğe bağlı)

Yumurta ve şeker iyice çırpılır. Sıvı malzemeler (süt, sıvı yağ) eklenir ve karıştırılır.

Un, kakao, kabartma tozu ve vanilin eklenip karıştırılır. Kek hamuru hazırlanır.

Hazırlanan kek hamuru yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabına dökülür.

Önceden ısıtılmış fırında kek pişirilir. Kürdan testiyle kontrol ederek fırından çıkarılır.

Kek soğurken, krema için süt, şeker, un, nişasta, yumurta sarısı ve vanilin bir tencerede karıştırarak pişirilir.

Koyu bir kıvam alınca ocaktan alınır, içerisine tereyağı eklenip karıştırılır.

Soğuyan kek iki katlı olarak kesilir. İlk kat servis tabağına alınır.

Üzerine hazırlanan kremayı yayın. İkinci kek katı da üzerine kapatılır.

Üzerine dövülmüş ceviz içini serpilir.



