



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖSTEBEK PASTA

Keki için:

4 adet yumurta

1.5 su bardağı seker

1 su bardağından iki parmak az sıvı yağ

3 yemek kasığı kakao

3 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 pk.kabartma tozu

Kreması için:

1 kg süt

5 yemek kasığı un

1 su bardağı seker

1/4 paket margarin

1 paket vanilya

1 yemek kasığı hindistancevizi

Uzerine:

300 gr bitter çikolata

1 paket krema

İlk olarak muhallebiyi hazırlayın.Süt,un ve sekeri iyice karıştırın,daha sonra orta ateşte karıştırarak kremayı oluşturun.Pistikten sonra içine margarin ve vanilyayı ekliyerek margarin eriyinceye kadar karıştırın.Daha sonra kremayı mikser yardımı ile birkaç dakika iyice çirpin.Cirptikten sonra hindistancevizi ekleyin.

Kek içinse,yumurtaları kopuk kopuk olana kadar çirpin.Daha sonra sekeri yağı ve sütü ekleyip çirpmaya devam edin.Kabartma tozu ile karıştırdığınız un ve kakaoyu karıştıma ekleyip biraz karıştırın.Hamurunuzu yuvarlak yağlanmış bir kaba dokun,kelepceli bir kap olursa keki daha sonra daha kolay çıkartırsınız.Onceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin.

Kek pistikten sonra keki sıcakken ortadan ikiye bölün.Ust kısmını yuvarlak derin bir kaba (salata kasesi yada borcam olabilir) douseyin.Kabin şeklini alması için kek mutlaka sıcak olmalı.Kekiniz çukur şekilde olacak.Bu çukur kekin içine muhallebinizden dokun.Fakat krema kekin üstünden tasmamalı.Kekin üstünde biraz boşluk olmalı.Kekten kestiginiz kalan alt kısmı,çukur şeklindeki kekin üzerine kapatın.Buzdolabında bir gün bekletin.Servis yapacağınız zaman,çikolatayı benmari usulu ile eritip içine krema karıştırın ve biraz daha bu şekilde ısıtın.Pastanizi dolaptan alıp servis tabagina ters çevirin.Uzerine hazırlamış olduğunuz sosu dokun.İsterseniz çikolatalı hazır sosta kullanabilir, ya da kremanıza zevkinize göre meyve ekliyebilirsiniz.



Fotoğraf "uydu" tarafından gönderildi. 17.08.2020