



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖSTEBEK PASTA

75 Gr Sana Klasik  
3 Adet yumurta  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
2 Çorba Kaşığı kakao  
3 Adet muz  
2 Çorba Kaşığı kırılmış fındık  
1 Paket krem şanti,  
2 Çorba Kaşığı damla çikolata  
1 Su Bardağı şeker

Şekeri ile yumurtaları çırpın. Üzerine yumuşamış margarini, kabartma tozunu vanilyayı,kakaoyu ve aldığı kadar unu (koyu kıvamlı olmalıdır) katıp kek harcını yağlanmış yuvarlak kek kalıbına döküp yayın. 170 derecelik fırında pişirin. Pişen kek ılıyınca kenarlarından 2 cm. bırakıp orta kısmı kaşık yardımıyla oyun. Yanlız düz bir şekilde ve tabanı parçalamadan kekeın yarı kısmına kadar oymalısınız..Oyduğunuz kısma ikiye kesilmiş muzlarıyerleştirin. krem şantiyi sütle çırpıp içine fındık ve damla çikolata (yada çikolata parçası) katıp bu karışımı sadece muzların üzerine koyun. Oyduğunuz kekin parçalarını ufalayın ve krem şantinin üzerine tamamen kapatacak şekilde ekin. hafif hafif bastırıp krem şantiye yapışmasını sağlayın. En az 2-3 saat buzdolabında beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

