



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÜTÜK PASTA

5 yumurta  
5 yemek kaşığı ( 125gr. ) toz şeker  
5 yemek kaşığı un ( 150 gr.) Un  
Vanilya  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Sarı krema:  
2 yumurta sarısı  
½ litre süt  
80 gr. Un  
180 gr. Toz şeker  
1 paket vanilya  
1 tutam limon kabuğu  
1 yemek kaşığı margarin  
Kakaolu krema  
1 bütün yumurta  
180 gr. Toz şeker  
3 yemek kaşığı kakao  
80 gr.un  
100 gr. Margarin  
100 gr. Bitter çikolata  
1 paket vanilya  
İç malzeme:  
2 adet muz/ 1 su bardağı dövülmüş fındık içi

1.Önce kremaları hazırlayınız.

Sarı krema için, bir tencerede yumurta sarılarını, şekeri çırpılarak beyazlatın. Unu, limon kabuğunu ilave ederek, karıştırın. Karıştırarak, sütü azar azar ilave edin. Ocak üzerine koyun ve karıştırarak, pişirin. Koyu muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın, vanilya ve yağı ekleyin.

Kakaolu krema için, bir tencereye ölçülü unu koyun ve 5 dakika beyaz rengi kaybetmeden kavurun. Ateşten alıp, soğutun, yumurta, şekeri ve kakaoyu ilave ederek karıştırın. Sütü azar azar ilave ederek, koyu kıvamda pişirin. Ocaktan aldıktan sonra ufaltılmış bitter çikolatayı, vanilyayı ekleyerek. Soğutmaya bırakın. Soğuduktan sonra yağı mikser yardımı ile kremaya yedin.

2.Fırını yakın. ( 180 C )

3.Yumurta çırpma kabına, yumurtaları kırın, şekeri ilave ederek 15- 20 dakika koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpın.

4.Diğer tarafta fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

5.Bir kaptaki kek için ölçülü unu, kabartma tozunu, vanilyayı eleyerek karıştırın.

6.Çırpılan yumurtalara, azar azar unu yedirerek karıştırın, tepsiye dökün ve düzleyin.

7.Isınmış fırında rulo kekini 5-6 dakika pişirin.

8.Pişen kekin üzerine sarı kremayı sürün, arasına muzları koyarak, rulo haline getirin.

9.Üzerine kakaolu kremayı sürün, kütük şekli verin.

Not: Kremaları soğutma aşamasında üst kısmında tabaka oluşturmaması için ara sıra karıştırın.