



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERMER PASTA

3/4 bardak toz şeker
1,5 çay fincanı un
150 gr sofra margarini
4 yumurta
2 çorba kaşığı kakao
1 kahve kaşığı vanilya

Yumurtalar çukur bir kaba kırılır, şeker de ilâve edilir. İçinde sıcak su bulunan ocaktaki bir diğer kabın içine oturtulur. Çırpma teliyle de devamlı çırpılır. Yumurtalar vücut ısisına gelinceye kadar çırpılır. Sonra tencere diğer içinde sıcak su bulunan tencerenin içinden çıkarılır. Kıvama gelinceye kadar, yani tel havaya kaldırıldığında düşen yumurtalar öbürünün üzerinde dağılmadan kalana kadar çırpılır.

Sonra un ve erimiş haldeki yağ ilâve edilerek hafifçe karıştırılır. Bu hamur üçe bölünür. Bir tanesine kakao ilâve edilip çok olmamak şartıyla karıştırılır, hamura yedirilir. Kek kalıbının içi iyice yağlanır, önce kakaosuz hamurun biri dökülür, üzerine kakaolu, onun üzerine de öteki kakaosuz hamur dökülüp yayılır. Ortadan harlı fırında yarım saat kadar pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra dilimlenip servis yapılır.