



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ CANAVAR PASTA

Selma Soykal

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Süsleme için:
3 paket kakaolu kremalı bisküvi
Yeterince hindistancevizi
Pembe gıda boyası
Damla çikolata ve beyaz şeker hamuru (gözleri için)

Kek malzemelerini şeker ve yumurta güzelce çırpılır. Daha sonra sıvı yağ, süt, un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Elde edilen hamuru küçük muffin kalıplarına alıp pişmeye bırakıyoruz. Daha sonra pişen keklerimizi soğumaya bırakıyoruz. Yaklaşık 1 çay bardağı suyun içine az bir miktar gıda boyası eklenip renkli bir karışım elde ediyoruz. Soğuyan kekimize hafif bir çizik atarak bisküviler için yer açıyoruz ve daha sonra elde edilen renkli sıvı karışımı bir fırça yardımı ile güzelce her yerine sürüyoruz. Daha sonra Hindistan cevizi ve gıda boyasını karıştırıp renkli bir Hindistan cevizi elde ediyoruz. Eğer renk hemen çıkmazsa birkaç damla su ekleyerek gıda boyasının Hindistan ceviziyle iyice birleşmesini sağlıyoruz. Kekimize açılan kısma bisküviyi yerleştirdikten sonra Hindistan cevizini kekin üzerine ekliyoruz. Son olarak şeker hamuru ile gözlerin beyaz kısmı yuvarlak yapılarak ortasına damla çikolata batırılarak gözleri oluşmuş olur. Kekimizin üst kısmında gözleri ekledikten sonra servise hazırdır.

