



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ KÖSTEBEK PASTA

5 tane yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
3 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
3,5 çorba kaşığı un
1 poşet krem şanti
1 paket vanilya
2 tane muz
1/2 su bardağı damla çikolata

Keki için yumurta ve şekeri çırpıp diğer malzemeleri ekleyip karıştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru yayıp ısıtılmış 180 derecede pişirilir. Kek soğurken bir taraftan kremayı hazırlayalım. Süt, şeker ve unu karıştırarak pişirilir. Pişince altını kapatıp toz haldeki krem şantiyi ve vanilyayı ekleyip karıştırılır iyice soğumasını bekleyelim. Krema iyice soğuyunca içine damla çikolatayı ekleyip karıştırılır. Muzları halkalar halinde keselim. Keki su bardağının ağzıyla keselim. Kenarlarında kalan parça kekleri elimizle ovalayalım. Kek diliminin üzerine muz dilimleri dizelim. Üzerine kremayı koyup kek kırıntılarını üzerine serpeлим. Bütün kek dilimlerini aynı şekilde pasta haline getirip dolapta bir kaç saat dinlendirelim.

