



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ KÖSTEBEK PASTA

<https://www.elele.com.tr>

Keki İçin:

4 yumurta

1 su bardağı şeker

2 su bardağı un

1 su bardağı ıspanak püresi

Yarım su bardağı su

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Kreması İçin:

4 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı un

1 çay bardağı nişasta

3 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

25 gr tereyağı

1 paket vanilya

Keki için, yumurtaları ve şekerini çırpma kabına alarak mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Ispanak püresini ve suyu ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri de ekleyip son kez çırpın. Harcı yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15-20 dakika fazla kurutmadan pişirin. Pişen keki tezgaha alıp, soğumaya bırakın. Kreması için, süt, toz şeker, un ve nişastayı bir tencereye alın ve sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan aldığınız kremaya vanilya ve yağı ekleyin, yağ eriyene kadar kremayı mikserle iyice çırpın ve arada karıştırarak kremayı soğumaya bırakın. Soğuyan kremaya hindistan cevizi rendesini ekleyip karıştırın. Soğuyan keki 5-6 cm çapında yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla daireler şeklinde kesin. Arta kalan parçaları rondoda iyice çekin ve toz haline getirin. Yuvarlak kestiğiniz keklerin üzerine birer yemek kaşığı soğumuş kremadan koyun ve üzerlerini kırıntı kek parçalarıyla kaplayıp mini pastalar hazırlayın, üzerlerine çikolatalı sos dökerek fıstıkla yada kalan kek kırıntısıyla süsleyin, buzdolabında dinlendirip servis yapın.



