



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PASTA

3 adet yumurta
2 adet muz
150 gr. toz şeker
150 gr. tereyağı
200 gr. un
1 paket kabartma tozu
150 gr. bitter çikolata
1 paket vanilya
Sosu için:
1 paket çiğ krema
100 gr. bitter çikolata
1 çay bardağı portakal suyu
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Tereyağı, şeker ve çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurta ve muzları çırpıp çikolatalı karışıma ekleyin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Yağlanmış kalıplara koyup 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Portakal suyu ve pudra şekerini karıştırın, kekler fırından çıkar çıkmaz üzerine dökün. Kremayı ısıtıp çikolatayı içinde eritin ve pastaların üzerine dökün.