



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PUF PASTA

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı Kuzu gevreği
1,5 su bardağı un
Kreması için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 adet muz
Yeterince damla çikolata, ceviz
Süsleme için yeterince hazır çikolatalı sos
Yeterince çilek

Şekeri ve yumurtayı çırpın sana yağını, sütü de ekleyip çırpıyoruz.kuzu gevreği püresinide ekleyip çırpınız (kuzu gevreğini kaynar suda 2-3 dakika haşlayın, sularını iyice süzdürün ve rondoda iyice parçalayın) unu ve kabartma tozunu koyup karıştırın Harcı yağladığınız fırın tepsisine dökün ve önceden ısınmış 150 dereceli fırında fazla kurutmadan pişirin. Keki rengini korumak için elden geldiğince fazla pişirmeyin. 2 poşet kremşantiyi 1 su bardağı süt ile çırpıp içerisine küçük küp küp muzı dorayın ve damla çikolatayı ,cevizi ilave edip karıştırın. Pişen keki soğuduktan sonra bir çay bardağı ile yuvarlaklar kesip 1 yemek kaşığı yardımıyla krem şantiden hafif tepeleme şeklinde koyun. Yuvarlaklar kestiğimiz kekin aralarında kalan parçaları rondadan geçirip tepeleme koyduğumuz krem şantinin üzerini ufalanmış kek ile kaplıyoruz servis tabağına diziyoruz üzerini çikolata sosu ve çilekle süslüyoruz.