



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OY DOLDUR PASTASI

3 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
100 gr tereyağı
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorbakaşığı kakao
1 fiske tuz
1 su bardağı un
İçi için:
2 adet muz
1 çay bardağı süt
1 poşet toz krem şanti

Yumurtalar ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Yumuşak tereyağı ve süt ilave edilir. Kısa süre daha çırpılır. Un, kakao, tuz kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Kaşıkla karıştırılır, yağlanmış bacasız kalıba dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Bu arada toz krem şanti ve soğuk süt mikserle kıvam alana kadar çırpılır. Üzerine doğranmış muz ilave edilir ve karıştırılır. Kek, fırından çıkıp ılıyınca ekmek dolması yapar gibi oyulur. Çıkan parçalar robotta çekerek toz haline getirilir. Oyulan kısma muzlu krem şanti doldurulur ve düzeltilir. Üzerine çekilen kek tozu düzgün bir şekilde bırakılır. Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra servise çıkarılır.