



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OYUN SAATİ PASTASI

250 gr (17 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
6 yumurta
500 gr (4 su bardağı) kendi kendine kabaran un (elenmiş)
4-6 orba kaşığı süt
175 gr sütsüz (bitter) okolata (küçük parçalar halinde doğranmış)
125 - 175 gr portakal reçeli

nce, fırınıınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla 20 cm'lik bir kek kabını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Kalan 250 gr yağı, tahta bir kaşıkla, açık renk ve köpük köpük olana kadar döverek, yavaş yavaş şekeri katınız. Yumurtaları teker teker, her biriyle 1 çorba kaşığı un ekleyerek katınız. Madeni bir kaşıkla kalan unu ekleyiniz. Prtksz ve akıtılacak kıvama gelene kadar süt ekleyiniz.

okolata parçalarını yavaşça karıştırarak katıp, hamuru yağladığınız kek kabına boşaltınız.

Keki, fırına sürüp 1 saat, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kabı fırından çıkarıp, 5 dakika ılıttıktan sonra, i kenarında çepeçevre bıçak gezdiriniz. Gevşeyen keki tel ızgaraya çıkarıp soğumaya bırakınız.

Kek tamamen soğuyunca, ortadan enlemesine iki parçaya kesip, arasına portakal reçelini dşeyiniz.

Üstünü dilediğiniz malzemeyle süsleyip servis ediniz.

Not: Oyun saati pastası adından da anlaşılacağı gibi, çocukların çok beğeneeği bir pastadır.