



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİYANO PASTA

4 su bardağı un
1 litre süt
2 yumurta
3 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket kakao
1 paket krema
200 gr margarin
1 kase hindistancevizi

Kremayı üzerinde yazdığı gibi sütle pişirelim, 1 bardak süt ile kakaoyu, 1 su bardağı şeker ilave edelim, karıştırıp kaynayınca kadar pişirelim.

Başka kapta un, yumurta, kalan şeker ve süt kabartma tozu vanilya ve margarini karıştırıp çırpalım, kek hamuru elde ettikten sonra yağlanmış fırın tepsisine döküp pişirelim.

Kek soğuyunca ufalayalım, bir kahve fincanı süt ekleyip keki dikektörtken bir kaba ara ara krema ekleyip kaşıkla bastırarak dökelim.

Kabı ters çevirip keki çıkaralım üzerine kakao dökelim en son hindistancevizi serpelim.

Bzdolabında dinlendirdikten sonra servis edelim.

