



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENS PASTASI

MALZEMELER

1,5 ay bardađı badem tozu
125 gram margarin (eritilmis)
4 adet yumurta (beyazini ayirin)
1,5 ay kasigi kabartma tozu
1,5 ay bardađı un
1,5 ay bardađı seker
1 ay bar-dađı ikolata (rendelenmis)
2 yemek kasigi kakao
2,5 yemek kasigi st
İi iin:
2 poset krem santi
Yeteri kadar st
Yeteri kadar kiyilmis ikola
Yeteri kadar antep fistigi

YAPILIŐ TARIĐI

Bir kaptaki eritilmis margarin, seker ve yumurta sarisi ile irpin. İerisine badem tozu, ikolata, un, kabartma tozu, kakao ve st ilave edip karistirarak hamur yapin.

Yumurta beyazini kar haline getirinceye kadar mikserde irpin. Kar haline getirdiginiz yumurta beyazini yapmis oldugunuz hamura kasikla karistirin. Yađlanmis firin tepsisine bosaltin.

170 derece firinda pisirip sogutun. Kenarlarindan 1,5-2 santim kadar birakip alt kisimlerini da kasikla ikartin. Firinda paralari 10 dakika kurutun. Krem santiyi stle irparak pastanin orta kismina kat kat koyun. Bir santi, bir kurutulmus kek paralari ve aralarina ikolata, fistic ii koyun. zerine kakao serpererek servise sunun