



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF PASTA

Eyüp Sevinç

4 adet yumurta
2 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
Kabartma tozu
Vanilya
Kreması için;
1 kaşık tereyağı
½ su bardağı un
½ kaşık nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
½ litre süt
Ayrıca;
Muz
Soğuk süt

Öncelikle keki hazırlayıp 175 derece fırında pişirin. Kek pişerken kremayı hazırlayın; margarin, un ve nişastayı unun kokusu çıkana kadar kavurun. Kalan malzemeleri ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırıp soğutun. Kek pişince hafif soğutup çay bardağıyla kesin. Artan kısımlarını blender'la ufalayın ve geniş bir kaseye alın. Kestiğiniz dairelerden birini alın, soğuk süte batırın. Üzerine bir parça muz dilimi ve 1 tatlı kaşığı krema koyun. Bu halde ufalanmış keklerin olduğu kaseğin içine yerleştirin, kremanın etrafını elinizle bastırarak kek parçalarıyla kapatın. Elinize alıp avucunuzla biraz daha düzeltin. Aynı işlemi tüm daireler için tekrarlayın.

