



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUFİDİK PASTA

250 gr margarin
4 tane yumurta
6 yemek kaşık şeker
7 yemek kaşık un
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 paket Kabartma tozu
1 paket vanilya
1 paket şanti
2 adet muz

Toz şantiyi 1 su bardağı sütle hazırlayıp dolapta bekletelim. Yumurta şekeri beyazlaşana kadar çırpalım süt margarin kakao kabartma tozunu ekleyip karıştırın elek yardımı ile unu eleyerek azar azar karışıma ilave edin dikdörtgen borcama veya tepsiye karışı döküp 170 derece 35 dk kadar pişirin. Kek soğuduktan sonra yuvarlak kalıp veya çay bardağı yardımıyla keselim kesilen her parçamın üzerine hala doğranmış muz koyduktan sonra kaşık yardımıyla şantii muzun üzerini kapatacak kadar süreli aynı işlemi bütün parçalara uyguladıktan sonra artık kalan kek parçalarını robottan geçirip un haline getirelim ve şantinin her tarafına bulayalım.
