



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞELELE PASTA

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 küçük paket kakao
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Muhallebi için:
3 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 yumurta
1 litre süt

Yumurta ve şekeri derin bir kaptan iyice çırpıyoruz. Daha sonra sırasıyla diğer malzemeleri koyup kek hamurumuzu hazırlıyoruz. Yağlanmış su bardaklarına yarıya kadar hamur koyup bardakları fırın tepsisine yerleştirip önceden ısınmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra üst kısmından resimdeki gibi kesiyoruz ve içini oyacak veya kaşıkla boşaltıyoruz. Krema malzemelerimizi tencereye alıp çırpıttıktan sonra pişiriyoruz. Ateşten alıp soğutuyoruz ve kıvamı çok katı ise süt döküp mikserle iyice çırpıyoruz ve akışkan bir kıvama getiriyoruz. İçlerini boşalttığımız keklerin içini muhallebi doldurup üstten kestiğimiz kapağı kapatıyoruz ve servis tabağına alıyoruz. Üzerine isteğe bağlı karamel sos gezdirip servis yapıyoruz.

