



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPİT PASTA

2 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şeker
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı un
Islatmak için:
1 ay bardağı süt
Krema için:
2 su bardağı süt
1 ay bardağı kristal şeker
1 orba kaşığı nişasta
2 orba kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 paket kare okolata
1 ay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı

Kek malzemesi çırpılır, yağlanmış kelepçeli kalıba dökölür. 165 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıkıp dinlenirken, krema malzemesi pişirilir. Soğuyan keke, kalıbın içindeyken süt gezdirilir. Üzerine soğumuş krema boşaltılır ve düzeltilir. okolata, süt ve tereyağı ben mari tarzı eritilir. Kremanın üzerine dökölür, düzeltilir. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.