



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPŞAK PASTA

4 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 limon kabuğu rendesi ve suyu
1 çay bardağı sıvı yağı
2 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket kremşanti 2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri 5 dakika kadar çırpın. Üzerine süt ve yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Limon kabuğunu, suyunu ve unu da üzerine ilave edin. Kabartma tozu ve vanilyayı da karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Bu harçtan bir su bardağı kadarını ayırıp kalanını yağlanmış, unlanmış kek kalıbına dökün. Kalan harcın içine de kakaoyu ekleyip karıştırın ve bu karışımı kalıbın tam ortasına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca soğutup üzerine kremşanti sürüp kakao serpin ve dilimleyip ikram edin.
