



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PASTA

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 bardak şeker
- 1 bardak Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1/2 lt süt
- 1/2 paket margarin
- 1 paket Piyale vanilin
- 1.5 su bardağı şeker
- 6 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı hindistancevizi
- Sosu için:
- 1 bardak su
- 2 yemek kaşığı kakao
- 4 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı Piyale un

Hazırlanışı:

3 yumurta, 1 bardak şeker, 1 bardak Piyale un, 1 paket Piyale kabartma tozu, 2 yemek kaşığı yağ, 2 yemek kaşığı kakao karıştırıp kek kalıbına dökün ve orta ısıdaki fırında pişirin. 1/2 lt süt, 1/2 paket margarin, 1 paket Piyale vanilin, 1.5 su bardağı şeker, 6 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı hindistancevizi oçakta tencere içinde, koyulaşana kadar pişirin. Keki fırından çıkarın, dinlendirilip ortadan ikiye kesin. Hazırlanan kremayı kesilen kekin yarısına dökün ve diğer parçasıyla kapatın. Üzerine bir naylon poşet geçirin, buzlukta krema sertleşene kadar bırakın. Sosu için 1 bardak su , 2 yemek kaşığı kakao, 4 yemek kaşığı şeker, 2 yemek kaşığı Piyale un koyu kıvama gelene dek pişirin. Ilık hale gelince kekin üzerine dökün.