



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞANLI PASTA

- 5 adet yumurta
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 fincan su
- Aldığı kadar un
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 paket sade krem şanti
- 1 paket çilekli krem şanti
- 1 paket pasta kreması
- 1 paket hazır çikolata sosu
- 2 adet muz

Kekin Tarifi: Yumurta ve şekerini derin bir kaptaki mikserle çırpıyoruz. sonra süt ve suyu ekleyip çırpılmaya devam ediyoruz. En son olarak kabartma tozunu, vanilyayı, sanayağı ve unu eleyerek yavaş yavaş karıştırarak ekliyoruz. Hazırladığımız karışımı kek kalıbımıza boşaltıyoruz ve önceden 175 derecede ısıtılmış fırına veriyoruz. Yaklaşık 45 dakikada pişmektedir. İlk 30 dakikada fırının kapağını açmamaya özen gösterin yoksa kekiniz kabarmayabilir.

Pasta Tarifi: Kek kalıbını şekildeki gibi ortadan ikiye kesiyoruz ve 1 çay bardağı sütle ıslatıyoruz. Arasına pasta kreması, muz, çikolata parçacıkları koyuyoruz. Diğer parçayı da üstüne kapatıp sade krem şanti ile kaplıyoruz. Kulaklarını burnunu ve ağızını çilekli krem şanti ile süsleyebilirsiniz. Gözlerini ve bıyıklarını çikolata sosu ile süslüyoruz. Üzerine de isteğe bağlı olarak çikolatalı pasta süslemelerinden serpebilirsiniz.

