



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TENCEREDE 9 KATLI YAŞ PASTA

50 gr margarin  
5 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1,5 su bardağı şeker  
1 çay bardağı su  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 paket kakao  
1,5 litre süt  
1,5 su bardağı un  
1,5 su bardağı şeker  
10 gr kırmızı gıda boyası  
50 gr damla çikolataları

Kekin malzemelerini sırasıyla çırpalım 3 tane sıra, sıra tencerelele böldüm hamur olan tencereleri daha büyük tencerelere koyup büyük tencereleri yarıdan az su doldurdum ve üzerlerine temiz havlu sererek kapaklarını kapattım.

Ocakta kısık ateşte yaklaşık 15 dk pişirdim kekleri soğutup herbirini 3'e böldüm, toplam 9 parça oldu.

Süt, şeker ve unla yumuşak kıvamlı bir krema hazırladım soğuyana kadar çırpıtım ve kekleri büyükten küçüğe doğru sıralayarak sütle ıslatıp aralarına krema sürdüm.

Üzerini krem şantiyle kapladım. Kırmızı gıda boyası kattığım krem şantiyle ve damla çikolatayla süsledim (2 kaşık un 3 kaşık kakao 1 çay bardağı şeker ve 1 su bardağı sütle) çikolata sosu hazırlayıp pastanın üzerine gezdirerek servis yaptım.