



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı yağ
- 3 Yemek Kaşığı un
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 4 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı hindistancevizi
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt (kremşanti için)
- 1 Çay Bardağı şeker
- 1 Paket kremşanti
- 2 Tatlı Kaşığı kakao

Hamuru için: 4 yumurta 1 su bardağı şekerle çırp 1 su bardağı un 2 yemek kaşığı kakao 1 yemek kaşığı yağ 1 kabartma tozu ekleyip çırp küçük borcam kalıba döküp 170 derecede pişirelim . pişen kek i enlemesine ortadan ikiye kesip bir parçasını derin bir tas içine koyalım. krema için : 4 su bardağı süt 3 yemek kaşığı un 2 yemek kaşığı hindistan cevizi 1 çay bardağı şeker 1 yemek kaşığı sana klasik pişir ve kek koyduğın tasin içene dök sonra kek in diğer parçasını üzerine yerleştir sitreç le buz dolabına koy bir gece beklemeli. ertesi gün dolaptan çıkan kahseyi düz bir servis tabağına ters çevirerek pastayı düşürelim. krem şanti ile heryerini süsleyelim en son yarım paket çukolata sosu dökelim.