

Kuru Fasulye Pastasi

Malzemeler

Yarim kg haslanmis kuru fasulye

2 yumurta

1 su bardagi toz seker

1 su bardagi dovulmus ceviz

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi tarcin

Uzeri Icin Sos malzemesi:

Yarim kg sut

40 gr kadar bitter cikolata

2 yumurta

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

2 corba kasigi un

2 corba kasigi kakao

Uzerini Suslemek Icin:

Kirik kestane sekerleri

Hindistan cevizi

Yapilisi

Haslanmis kuru fasulyeleri robot yardimiyla tamamen pure haline getirin, yumurtayi ve sekeri iyice cirpin bu karisimi fasulye puresini ekleyin daha sonra karistira karistira diger butun malzemeleri ilave edin, yagladiginiz kek kalibina dokun,180 derecede isitilmis firinda pisirin, diger tarafta butun malzemeyi karistirarak bir krema yapin, pisen keki kaliptan cikarin, biraz soguduktan kremenin yarisini dokun uzerine kestane parcalarini koyun kalan sosu dokun dolapta 1 saat dinlendirin, dilim dilim servis yapin. AFIYET BAL SEKER OLSUN...