

Kuru Fasulyeli Pasta

Malzemeler

3 yumurta
1 su bardagi toz seker
125 gr yumusak margarin
1 su bardagi haslanmis kuru fasulye
1 su bardagi toz findik
1 su bardagi pirinc unu
3 yemek kasigi tepeleme un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
uzeri icin 2 paket toz krem santi
2 su bardagi sut (400 ml)
2 yemek kasigi kakao

Yapilisi

Oncelikle yumurta ve sekeri 3 dakika kadar iyice cirpiyoruz yumusak margarin un findik vanilya ve kabartma tozunu da ilave ederek karistiriyoruz son olarak blenderle ezdigimiz kuru fasulyeyi ilave edip yaglanmis kek kaliba dokup iyice duzelttikten sonra 180 derecede pisiriyoruz cikarmadan once kurdan testi unutmayin batirdigimiz kurdan temizse firindan cikarip sogumasini bekliyoruz.

uzeri icin sut ile krem santiyi cirparak yarisini ayirip kakao ilave ediyoruz dilerseniz sade krem santi de olabilir ben suslemek icin iki renk yaptim. Daha sonra iyice soguyan keki isterseniz benim gibi ortadan ikiye kesip arasina isterseniz sadece uzerine surebilirsiniz biraz zahmetli oldugu icin dilerseniz krem santiyi uzerine ve yanlarina surdukten sonra varsa krema torbasi yoksa derin dondurucu torbasina koyup ucunu makasla ufak keserek yapabilirsiniz. Resimdeki gibi birer sira sade ve kakaolu krem santi sikiyoruz sonra bir cop sisle once iki parmak araliklarla bir tarafa dogru daha sonra birer parmak aralikla zit sekilde cekiyoruz ve pastamiz hazir.