



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE KURUYEMIŞLİ BİSKÜVİLİ PASTA

3 su bardağı kurabiye, bisküvi ufalanmış
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı kavrulmuş tuzsuz badem
Yarım su bardağı fındık
10 gr kabaca doğranmış bitter çikolata
12 yemek kaşığı margarin
1 tutam deniz tuzu
1 adet papaya (soyulmuş, küpler halinde kesilmiş)

Somon şeklindeki kaba, her bir kenarından 5 cm'lik fazlalık bırakacak şekilde pişirme kağıdını yerleştirin. Bu esnada geniş bir kasede kurabiyeler, cevizler, fındıklar ve bademleri karıştırın. Bir sos tavaına 5 cm boyunda su koyup kaynatın. Çikolata, margarin ve bir miktar tuzu kaynayan, ateşe dayanıklı bir kasede karıştırıp, kaynayan su kabının içine yerleştirin. Çikolata ve sana yağ karışana kadar ateşte bırakın. Kaseyi ateşten alın ve erimiş çikolatayı kuruyemişli karışımın üzerine dökün ve pişirme kağıdı serdiğiniz kaba yerleştirin. Tavanın üzerini streç film ile kapatın ve çikolatayı 8 saat kadar buzdolabında soğutun. Servis etmeden 2 saat önce kalıbı dolaptan çıkarıp, streç filmi çıkarın. Pişirme kağıdının dışarıda kalan kısmından tutarak bir kesme tahtasına aktarın. Pastayı dilimleyip, papaya ile servis edin.

