



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATEŞ TOPU

1 hazır pasta keki
1 kilo süt
2 kařık badem tozu
100 gram margarin
2 kařık un
1 kařık niřasta
1 kařık pirinç unu
1 su bardađı řeker
1 yumurta sarısı
1 limon suyu ve kabuđu
500 gram çilek

Süt, un, nişasta, pirinç unu, yumurta, şeker ve margarini karıştırarak pişirdikten sonra mikserle 10 dakika çirpin. Rendelenmiř limon kabuğu ekleyip, karıştırın. Hazır pasta kekinin alt kısmını yuvarlak; hir kaseye koyun. Hazırladığınız muhallebinin tamamını kekin üzerine dökün. Diđer parçayı üzerine kapatın. Dolapta bir gece beklettikten, sonra ters çevirin.

Meyveleri zerine dizin. 1 su bardağı su, 1 su bardağı süt, 2 tatlı kaşığı mısır nişastası, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı kakaoyu karıştırarak, boza kıvamında pişindiğiniz sosu soğutup üzerine dökün. Bademle süsleyip servis yapın.