



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATOM PASTA

4 su bardağı süt
2 paket krem şanti
3 çorba kaşığı kakao
2 paket kakaolu pötibör bisküvi
1 paket sade pötibör bisküvi
1 kase dövülmüş ceviz
1 kase dövülmüş fındık
3-4 adet akide şekeri
8 adet kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 adet elma
1 adet muz
Sos için:
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı margarin
Süslemek için:
İncir reçeli

Krem şanti, kakao ve sütü koyulaşana dek çırpın. Biraz donması için buzdolabında bekletin. Bu arada bir kabın içine, bisküvileri elinizle kırarak, ufalayın. Üzerine dövülmüş ceviz ve fındığı, küp küp kesilmiş elmayı, muz, kuru kayısıları, kuru üzümleri ve dövülmüş akide şekerlerini ilave edin. Buzdolabından çıkardığınız kakaolu krem şantinin üzerine ekleyin ve malzemeyi karıştırın. Kalıbın içine streç film döşeyin. Hazırladığınız karışımı kalıba doldurun. Üstünü düzeltin. Donması için buzlukta bekletin. Sos için, tavaya süt, kakao, tozşeker ve margarini alın. Tahta bir kaşıkla, sürekli karıştırarak, koyulaşana dek pişirin. Pastayı geniş bir servis tabağına ters çevirin. Üzerindeki streç filmi, pastayı zedelemekten çıkarın. Üzerine, hazırladığınız sıcak sosu gezdirerek dökün. Sos biraz soğuduktan sonra üzerini incir reçeliyle süsleyip, servis yapın.

