



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATOM PASTA

- 1 adet hazır kakaolu kek
- 1 çorba kaşığı nescafe
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 bardak su
- 125 gr. katı yağ
- 5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 su bardağı süt
- ½ su bardağı un
- Fındık, çilek, kiwi v.b.
- Sos için
- 2 yumurta
- 125 gr. margarin
- 1 çay bardağı süt
- 3 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao

Hazır pasta ortadan kesilir. Bir parçası içine naylon serilmiş borcamın yada yuvarlak bir kabın içine yerleştirilir. Nescafe, şeker, su karıştırılır. Yarısı ile pastanın içi ıslatılır. 2 su bardağı süt ½ su bardağı un ile pişirilir. Başka bir yerde pudra şekeri ile yağ çırpılır. Pişirilen unlu süte karıştırılıp tekrar çırpılır. İçine fındık, çilek, kiwi, reçel taneleri veya istenilen malzeme eklenir ve pastanın içine boşaltılır. Pastanın diğer parçası üzerine kapatılıp dolapta donması için bekletilir. (4-5 saat) Daha sonra pasta düz bir kaba ters çevrilir. İki yumurta 125 gr. Erimiş katı yağ bir çay bardağı süt, 3 yemek kaşığı şeker, bolca kakao çırpılarak pastanın üzerine sos olarak dökülür.