



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATOM PASTA

- 1 adet hazır kakaolu kek
- 1 orba kaşığı nescafe
- 1 orba kaşığı Őeker
- 1 bardak su
- 125 gr. katı yađ
- 5 yemek kaşığı pudra Őekeri
- 2 su bardađı süt
- ½ su bardađı un
- Fındık, ilek, kiwi v.b.
- Sos İçin
- 2 yumurta
- 125 gr. margarin
- 1 ay bardađı süt
- 3 yemek kaşığı Őeker
- 2 yemek kaşığı kakao

Hazır pasta ortadan kesilir. Bir parçası içine naylon serilmiŐ borcamın yada yuvarlak bir kabın içine yerleŐtirilir. Nescafe, Őeker, su karıŐtırılır. YarıŐı ile pastanın içi ıslatılır. 2 su bardağı süt ½ su bardağı un ile piŐirilir. BaŐka bir yerde pudra Őekeri ile yağ çırpılır. PiŐirilen unlu süte karıŐtırılıp tekrar çırpılır. İçine fındık, ilek, kiwi, reel taneleri veya istenilen malzeme eklenir ve pastanın içine boŐaltılır. Pastanın diğer parçası üzerine kapatılıp dolapta donması için bekletilir. (4-5 saat) Daha sonra pasta düz bir kaba ters çevrilir. İki yumurta 125 gr. ErimiŐ katı yağ bir çay bardağı süt, 3 yemek kaşığı Őeker, bolca kakao çırpılarak pastanın üzerine sos olarak dökülür.