



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BETON PASTA

100 Gr Sana Hamurışı  
120 gr şeker  
4 Adet yumurta sarısı  
125 gr Çekilmiş Badem  
200 gr çikolata  
40 gr Galeta Un  
40 gr ince çekilmiş badem  
1 Tutam tuz

Sana yağını bir kaba koyup yumurta çırpıcısı ile iyice çırpıyoruz. Şekeri ve tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra yumurtalarımızın sarılarını ilave ediyoruz. Çikolatayı benmari usulü eritin. Çikolata eridikten sonra biraz soğuduktup hamurumuzun içine ilave edin. Yumurtalarımızın aklarını beyazlaşınca kadar çırpıttıktan sonra bademi ve galeta ununu ilave ediyoruz. Son olarak bu malzemeyide karıştırıp hamurumuza ilave ediyoruz ve tekrar karıştırıyoruz. Uzun bir pasta kalıbımızı yağlıyoruz, ve hamurumuzu kalıbımıza döküp sıcak bir fırında pişirin. Piştikten sonra kabından çıkardığımız kekimizin üstüne ben mari usulü erittiğimiz çikolatamızı döküp, yayıyoruz. Çikolatamız donduktan sonra ince çekilmiş bademlerimiz veya beyaz çikolata ile süsleyip servis ediyoruz.