



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ TABANLI IKOLATALI PASTA

1 Byk Paket (190 gr.) Damla ikolatalı Hanımeller Biskvisi
1,5 Su Bardağı Ceviz
2 Yemek Kaşığı margarin
2,5 Su Bardağı (500 ml.) St
1 ay Bardağı Un
1 ay Bardağı Őeker
2 Yemek Kaşığı (tepeleme) Kakao
200 Gr. Bitter ikolata

Biskvileri ve 1 su bardağı cevizi robotta kum gibi incecik oluncaya kadar ekin.
Magarini eritin ve karışıma ekleyin, bir kaşık ile karıştırarak yağ ve cevizli karışımın iyice zleşmesini sağlayın.
Dz bir tabağa 18 ya da 20 cm.lik çember kalıbı koyun.
Karışımı tabana yayın ve elinizle sıkı sıkı bastırarak dzleştirin.
Tabanı buzdolabına koyun ve siz kremayı hazırlamaya başlayın.
Krema için; st, un, Őeker, kakao ve nişastayı bir tencereye koyun. Srekli karıştırarak pişirin.
Kaynamaya başlayınca ateşi kapatın ve doğranmış çikolataları ekleyin.
Muhallebinin sıcaklığı ile ikolatalar eriyinceye kadar srekli karıştırın.
Kalan cevizi iri iri doğrayın ve kremaya ekleyin.
Kremayı ara ara karıştırarak, soğutun.
Buzdolabından biskvili tabanı çıkarın ve üzerine kremayı yayın.
Tekrar buzdolabına koyun ve en az bir gn bekletin.
Pastayı çemberinden çıkarın ve bekletmeden soğuk servis edin, kalan pastayı da bitene kadar buzdolabında saklayın.