



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINSIZ PASTA

3 su bardağı süt
4 yemek kaşığı toz şeker (tepeleme)
3 yemek kaşığı kakao (silme)
1, 5 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
80 gr sütlü veya bitter çikolata
2,5 paket kakaolu bisküvi

Tencereye süt, şeker, kakao, vanilya ve nişastayı alarak çırpın.
Ocakta devamlı karıştırarak, kıvam almasını sağlayın.
Kıvam alınca altını kısıp, 2 dakika daha karıştırarak pişirin.
Ocaktan alıp tereyağı ve çikolatayı ekleyerek karıştırın.
20*20 ebatlarındaki borcama, bisküvilerden bir sıra dizin.
Üzerine sıcak sostan biraz dökelim, her bisküviye geldiğinden emin olun.
Üzerine tekrar bir sıra bisküvi ve sos, sonra tekrar bisküvi ve sos şeklinde tamamlayın.
Bu şekilde üzerini streçleyip, buzdolabına kaldırın.
Arta kalan sosu tekrar ocağa alıp, biraz süt dökelim ve kıvamını inceltelim.
Kaynayınca, ocaktan alıp soğutun.
Tamamen soğuduğunda, tatlınızın üzerine döküp, buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
Hiçbir ek süslemeye gerek kalmadan, saniyeler içinde bitecek olan tatlınız hazır.

Not: Hazırladığınız sosun topaklanmaması için devamlı karıştırarak pişirin. Yapmış olduğunuz bu tatlı, 1 gece buzdolabında bekletilip öyle tüketilirse daha lezzetli olur.

