



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU KOLAY PASTA

2 adet kakaolu pasta tabanı
100 ml. krema
100 gr. eritilmiş bitter çikolata
Yarım su bardağı ince çekilmiş fındık içi
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
200 gr. ahududu
1 tatlı kaşığı nişasta
75 gr. margarin
Yarım çay bardağı toz şeker

Kakaolu pasta tabanlarını ufalayıp ekmek kırıntısı haline getirin. Üzerine krema, fındık, tarçın ve çikolatayı ekleyip yoğurun. Rulo şekli verip streç filme sarın. Buzdolabında 2 saat dinlendirin. Sos için ahududu, nişasta ve toz şekeri küçük bir tencereye alıp orta ateşte 10 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp sosu ılındırın. Rulo pastayı dört parmak kalınlığında dilimleyip servis tabağına alın. Üzerine ahududu sosunu gezdirip servis yapın.