



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARADAĞ PASTASI

Emine Beder

- 1 litre süt
- 6 çorba kaşığı mısır nişastası (tepeleme)
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2,5 paket kakaolu bisküvi
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 100 gr. fındık (iri dövülmüş)
- 1,5 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 muz
- 1 elma
- 100 gr. bitter çikolata veya
- 3 çorba kaşığı çokokrem
- 100 gr. margarin

Tencereye mısır nişastasını, şekerini, kakaoyu, sütü alıp ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. İçine portakal kabuğu rendesini, üzümleri, küp doğranmış elmayı, küçük doğranmış muz, iri dövülmüş fındığı, kırılmış bisküvileri ekleyip karıştıralım. Yuvarlak bir kalıbın içini şeffaf folyo ile kaplayalım. Kalıba bisküvili malzemeyi bastırarak yerleştirelim. Pastayı buzlukta birkaç saat bekleterek üzerindeki folyoyu çıkaralım. Madeni bir kaba margarini ve kırılmış çikolatayı alıp çikolatayı benmari usulü eritelim. Pastanın üzerini çikolata sosuyla kapatalım. Pastayı 1 saat daha buzlukta bekletip servis yapalım.

