



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALLEY PASTA

1 paket yumuřak margarin
1 su bardađı pudra řekeri
1 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 kabartma tozu
Yeterince un
Arası için:
1 paket sade pasta kreması
1 yemek kaşığı bal
zeri için:
Bitter ikolata

Derin bir kaba margarin ve şekeri alıp yoğurmaya başlıyoruz
Diđer malzemeleride sırasıyla kabımıza ilave edip yoğurmaya devam ediyoruz
Hamur yumuşak kıvama gelince nişasta serperek merdane yardımıyla acıyoruz ve büyük nescafe fincanı ile kesiyoruz ve tepsiye dizip öncede ısınmış 200 dc fırında hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz
Sođuyunca pasta kremamıza bal katıp su veya süt ile iyice çırpıyoruz (ben su ile yaptım)
Daha sonra iki bisküvi arasına kremamızı sürüyoruz ve benmari usul erittiğimiz bitter çikolataya bandırıp çıkartıyoruz.

