



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAO SOSLU PASTA

2 orba kaşığı un,
1 orba kaşığı nişasta,
2,5 su bardağından iki parmak fazla süt,
yarım su bardağı toz şeker,
yarım paket margarin,
1 adet yumurta,
1 paket bebe bisküvisi.

Sos için:

2 orba kaşığı kakao,
yarım su bardağı toz şeker,
1 orba kaşığı toz şeker,
1 orba kaşığı nişasta,
1 su bardağı su

Tencereye 2 orba kaşığı unu ve 1 çorba kaşığı nişastayı aktarın. Sütü azar azar ekleyin. Orta ısılı ateş üzerinde sürekli karıştırın. Margarin ve şekeri ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşmaya başladığında tencereyi ateşin üzerinden alın. Hafifçe ılındıktan sonra irpilmif yumurtayı ekleyin. Tencereyi tekrar ateşin üzerine oturtun. 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ufalanmif bebe biskvilerini ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra içine alüminyum folyo konmuş kalıba boşaltın. Buzdolabında 1,5 saat bekletin. Bu arada sosu hazırlayın. 2 çorba kaşığı kakaoyu, yarım su bardağı şekeri, 1 çorba kaşığı nişastayı ve 1 su bardağı suyu iyice karıştırın.Orta ısılı ateşte koyulaşana dek pişirin. Kalıptan çıkardığınız pastanın üzerine sostan gezdirek servis yapın.

[ML® Kakaolu Rulo Pasta için tıklayın](#)