



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU YALIN PASTA

Malzemeler:

1 adet hazır kakaolu pasta taban

1,5 su bardağı süt

1 çorba kaşığı un

1,5 çorba kaşığı nişasta

1 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı margarin

Islatmak için:

1 çay bardağı ılık süt

1 çay kaşığı granül kahve

Bu tarif için kakaolu pasta tabanın tek katı kullanılır. (Muzlu siyah-beyaz pastadan kalan pasta taban kullanılabilir.)

Tek kat pasta taban süt ve kahve karışımıyla ıslatılır. Küçük bir tencereye soğuk süt, un, nişasta, şeker konur, iyice karıştırılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alınır, vanilya ve margarin katılır. Biraz soğuyunca ıslatılmış pasta tabana dökülür. Kenarlardan taşmayacak şekilde düzeltilir. Bu tarif çok kolay, lezzetli ve şık sunumludur. Hazırlandıktan 2 saat sonra ikram edilebilir.
