



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KESTANELİ PASTA

1/2 paket margarin
Yarım kg. kestane
1 orba kaşığı silme kakao
10-15 adet pötifür bisküvi
1 su bardağı tozşeker
Sosu İçin:
Yarım kg. süt
1 su bardağı tozşeker
2 orba kaşığı silme nişasta
Vanilya
2 adet yumurta

Kestaneleri haşlayıp, kabuklarını çıkarıp, eziniz.
İçerisine yağı, şeker, kakao, un haline getirilmiş bisküvileri koyup iyice karıştırınız.
Hazırladığınız bu karışımı bir kâseye koyup, buzdolabında dondurunuz
Üzerine sosunu döküp, servis yapınız.
Sosun hazırlanışı:
2 yumurtayı, şeker, sütü, nişastayı bir tencerede muhallebi gibi pişiriniz.
Pastanın üzerine döküp, servis yapınız.