



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOZALAK PASTA

Pudra şekeri
80 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı çilek reçeli suyu
125 gram tereyağı
250 gram kakaolu pirinç patlağı

Tencereye tereyağını koyun. Daha sonra çilek reçeli, bitter çikolata ve kakaoyu ekleyerek iyice karıştırın ve karışımı soğumaya bırakın. İyice soğuduğunda pirinç patlaklarını ekleyerek karıştırın. Bir kupun veya limon sıkacağına arkasını karışım ile doldurun ve iyice bastırın. Düz bir yüzeye ters çevirip çıkarın ve işlemi tekrarlayın. Bu işlem bittikten sonra kozalakların üzerine pudra şekeri serpilebilir. 1 saat boyunca buzdolabında beklettikten sonra kozalak pastanız hazır!dır!

