



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLAMIŞ MISIR PASTASI

2 ay bardağı cin mısır
500 gram marshmallow
1 yemek kaşığı margarin
4 kutu renkli drajeler
Yarım su bardağı damla okolata
150 gram bitter okolata

Mısırları kapaklı tencerede patlatın. Margarini tencerede eritin. Marshmallowları ekleyip sürekli karıştırarak eritin. Patlamış mısırların üzerine döküp karıştırın. Renkli drajeleri ilave edip karıştırın. Silikon kek kalıbını yağlayın. Pastanın yarısını dkn. zerine damla kolataları ekleyin. Kalan yarısını da döktükten sonra kaşığın tersiyle düzleştirin. Dinlendirip ters çevirerek kalıptan çıkarın. Benmari usul erittiğiniz kolatayı üzerine gezdirin. Servis yapın.