



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞELELE PASTASI

2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı nişasta
3 su bardaęı süt
1/2 su bardağı şeker
125 gr margarin
1 adet yumurta
1 paket bebe bisküvisi

Sosu İçin:

2 orba kaşığı kakao
1/2 su bardağı toz şeker
1 orba kaşığı nişasta
1 su bardaęı süt

Üzeri İçin:

1 su bardağı fındık ya da hindistancevizi

Tencereye unu ve 1 çorba kaşığı nişastayı alın. Sütü azar azar ekleyin. Orta ısılı ateş üzerinde sürekli karıştırın. Margarin ve toz şeker ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşınca, tencereyi ateşten alın. Hafif ılınca yumurtayı ekleyin. Tencereyi tekrar ateşin üzerine oturtun. 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ufalanmış bebe bisküvileri ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra, içine alüminyum folyo konulmuş kalıba boşaltın. Buzdolabında bir buçuk saat bekletin. Bu arada sosu hazırlayın. 2 çorba kaşığı kakao, toz şeker nişasta ve 1 bardak sütü iyice karıştırın. Orta ısılı ateşte, koyulaşana dek pişirin. Kalıptan çıkardığınız pastanın üzerine sostan gezdirerek servis yapın.

