

Halleyli Pasta

Malzemeler

- 1 paket halley
- 2 paket kremsanti toz
- 2 bardak sut
- 1 bardak iri dovulmus ceviz veya findik
- uzerine cikolata sos icin
- 2 kasik kakao
- yarim cay bardagi seker
- 2 yemek kasigi nisasta
- 2 /5 su bardagi sut
- 1 yemek kasigi teryag

Yapilisi

Baslangic olarak iki bardak sutle krem santiyi cirpiyoruz. icerisine kup seklinde dogradigimiz halleyleri katiyoruz .dovulmus ceviz veya findiklari da ilave edip strec folyo ile kapladigimiz kalibin icine dokup uzerini de kapatip buzlugaya koyuyoruz. sosu icin sutun icerisine kakao seker ve nisastayi iyice karistirdiktan sonra ocagin uzerine alip devamlı karistirarak kaynamasini bekliyoruz. kaynamaya baslayınca ocaktan alarak çok kati olursa biraz sut ilave edebiliriz. pisen cikolata sosumuzu ocaktan alarak ara sıra karistirarak sogumasini sagliyoruz. bir iki saat dolapta donan pastamizi cikartip servis tabagina ters ceviriyoruz. uzerine cikolata sosu dokerek servise sunuyoruz.