

Kozalak Pasta

Malzemeler

250 gr. bugday gevregi (Nesfit / Kellogs K) veya bulabilerseniz kakaolu pirinc patlagi (choco crispies)

2 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi kakao

4 yemek kasigi bal (en son eklenecek)

1 adet kare bitter cikolata

Yapilisi

Varsa vok tava, yoksa derince herhangi bir teflon tencereye tereyagini, bitter cikolatayi ve kakaoyu alip karistirarak eritmeye baslayin.

Hepsi eridiginde bali da ekleyip hizla karistirin ve altini kapatın.

Havanda veya buzdolabi posetinde hafifce kirikladiginiz (un ufak yapmayin, taneli kalsin) bugday gevregini ekleyip hepsi birbirine bulanacak sekilde harmanlayin. Limon sikacaginizin cukur olan ters kismina yani limonu bastirdiginiz yerin ic tarafina kasik yardimiyla harctan silme doldurun, kasikla bastirip genis bir spatulanin uzerine hafif sallayarak cikarin ve servis tabagina kaydirarak siralayin. Cukura siki doldurmaniz, cikardiginiz zaman yayilmamasi acisindan onemlidir, bu nedenle kasigin sirtiyla iyice bastirip sikistirin.

Bu yuzden ya iyice serinletilmis bir ortamda sekil verin, ya tavayi ara sira buzdolabina koyup harci biraz sogutun ya da en iyisi bunu serin havalarda yapin:))

Sekil verme islemi bitince buzdolabinda sogutup sertlestirin.

Servisten hemen once, kar efekti icin, uzerlerine pudra sekeri eleyin.