



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AT BAŞI PASTA

- 1 paket damla çikolatalı kurabiye
- 1 paket üzümlü kurabiye
- 1 paket hanımeller kurabiye
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 paket bitter çikolata
- 3 paket krem şanti
- 2 kaşık margarin
- 3 bardak süt
- 1 bardak ballı çerez
- 1 kase fıındıklı kuş lokumu
- 1 tane kare hazır kek
- yeteri kadar şeker hamuru
- 1 paket hazır çilekli krem şanti

İlk önce krem şantimizi sütle margarin katarak çırpalım dolapta bekletelim kekimizi tepsimize koyalım üzerine krem şanti dökelim dövülmüş cevizleri üzerine yayalım ve tüm kurabiyeleri kırıklayalım at kafası şeklini verecek şekilde dizelim üzerine ballı çerez döküp kuş lokumu yerleştirelim, kalan krem şantimizi kurabiyelerin üzerine sıkma torbasına koyup sıkalım, bıçak yardımıyla şekil bozulmasını diye düzeltelim, dolapta 4 saat bekletelim ve üzerine şeker hamurundan geçirelim, elimizle düzeltip bitter çikolatamızı benmari usulu eritem, atımızın kemeri için dikkatli bir şekilde belirli yerlerine dökelim dağılmasını önlemek için supatula kullanın çilekli krem şantimizlede saçlarını yapalım, 1 gece dolapta bekletelim, servis edelim.