



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI PASTACIK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Aldığı kadar Kiraz şekerlemesi
- 8 Adet beze
- 1 Paket çikolata kreması
- 1 Paket pötibör bisküvi
- 2 Adet elma
- 2 Adet muz

Bisküviyi elinizle ufalayın. Çikolata kremasından 2 çorba kaşığı ayırıp geri kalanını bisküvi ile karıştırın. Bu karışıma rendelenmiş muz ve elmayı ve sana margarini ilave edip bütün malzemeyi karıştırın. Küçük bir kelepçeli kek kalıbının kenarlarını yağlayın. En alta bisküvili karışımı yayın. Üzerine 8 adet ufalanmış bezeyi yerleştirin. En üste de ayırdığınız 2 çorba kaşığı çikolata kremasını koyup spatula ile düzeltin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Kelepçeli kalıptan çıkarın. Kalan 2 adet beze ve kiraz şekerlemesi ile süsleyip soğuk servis yapın.