



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ VE KİVİLİ PASTA

- 1,5 su bardağı tozşeker
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı kakao
- 125 gram margarin
- 2 paket vanilya
- 2 buçuk paket bebe bisküvisi
- 2 adet muz
- 1 adet kivi
- 1 adet portakal
- 15-20 adet çilek

Şeker ve yumurtaları iyice çırpalım. Üzerine 2 çorba kaşığı nişasta, 2 çorba kaşığı un, 3 su bardağı süt ve 4 çorba kaşığı kakaoyu ekleyip sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Margarini eritmeden katalım. Ardından vanilyayı ekleyip mikserle çırpalım. Bisküvileri kuralım, muzları yuvarlak dilimleyelim. Hazırladığımız sos hafifçe ılındığında bisküvileri ve muzları ekleyip iyice karıştıralım. Büyük yuvarlak bir kaseye şeffaf veya alüminyum folyo serelim. Meyveleri dilimleyip kaseyin ortasından başlamak üzere arzu ettiğimiz şekilde yerleştirelim. Hazırladığımız malzemeyi dikkatle kaseye dizdiğimiz meyvelerin üzerine boşaltalım. Üzerini düzelterip, servis yapana dek en az 4-5 saat buzlukta tutalım. Buzluktan çıkardıktan sonra 15 dakika kadar bekletelim. Servis tabağına ters çevirip üzerindeki şeffaf folyoyu çıkartalım ve servis yapalım.