



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA IKOLATALI DAMLA SAKIZLI OKO PASTA

2 paket lker Pötibör oko Bisküvi
3 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı nişasta
1 gr damla sakızı
4-5 orba kaşığı damla okolata
Bisküvileri ıslatmak için 1 çay bardağı süt

Sütü bir tencereye alıp şeker, un ve nişastayı ekleyin ve karıştırın. Ocağı koyup devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Toz halinde dövülmüş damla sakızını ocaktan almadan önce ilave edip hızlıca karıştırın. Krema ılıncaya kadar arada bir karıştırarak bekletin. lker Pötibör oko bisküvileri ve sütü hazırlayın. Ilık kremaya damla okolataların yarısını ekleyip bir kez karıştırın. Bisküvileri süte batırıp düz tabağı dizin. Damla sakızlı kremayı üzerine bir miktar damla okolata serpiştirin. Bisküvileri aynı şekilde süte batırıp kremanın üzerine bir kat halinde dizin. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin. Pastanın üzerini damla okolatalarla süsleyip buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.