



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KOLAY PASTA

3 su bardağı süt
1 paket muzlu puding
2 adet muz
1 paket toz krem şanti
2 su bardağı mısır gevreği
2 çorba kaşığı kadar fındık

Muzlu puding 2,5 su bardağı sütle pişirilir, ayrı bir kaptan yarım su bardağı sütle krem şanti çırpılır. Çukur kase streçle kaplanır, önce muzlu pudingin yarısı kaseye dökülür, üzerine sırasıyla; krem şantinin, mısır gevreğinin, doğranmış muzun, fındığın yarısı kat kat konur, üzerine kalan malzemeler aynı sırayla kat kat yerleştirilir.

Streçin kenarlardan sarkan kısmı pastanın üzerine kapatılır, buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü streç açılır, ters çevrilir, fındıkla süslenir, servise sunulur.