



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ KREM ŞANTİLİ PASTA

Malzeme:

- 1 kutu krem şanti
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 2 bardak süt

Yapılışı:

Krem şantiyi süt ile hazırlayın. Bisküvileri kırıp, şanti ile karıştırın. Yuvarlak derince bir kaba naylon serip, içine koyun. Buzlukta dondurun. Donunca ters çevirip, çıkartın. Krem şantili pastanın sosunu pişirip, sıcak iken üzerine dökün. Fındık veya hindistancevizi ile süsleyin.