



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MUZLU PİRAMİT PASTA

MALZEMELER

2 Paket kakaolu pötibör bisküvi

1 Paket muzlu puding

2 su bardağı süt

2 adet muz

1 portakal kabuğu rendesi

ÜSTÜ İÇİN

1 paket kakaolu puding

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

Süslemek için fındık, fıstık, şekerleme v.s.

İki su bardağı sütle birlikte muzlu pudingi pişirin, portakal kabuğunu da koyun karıştırın. Tezgahın üzerine temiz bir naylon veya folyo yayın, üç sıra enine, altı sıra boyuna bisküvi dizin. Üzerine muzlu pudingin yarısını sürün, bir sıra daha bisküvi dizin, kalan pudingi üzerine yayın uzunlamasına bütün muzları koyun. Uzun kenarlarından yukarı doğru kaldırarak ortada birleştirin, sıkıca sarıp, buzlukta bir saat bekletin. Daha sonra dolabın alt katına alın bir gece bekleterek, servis tabağına alın. Bir su bardağı su ve bir su bardağı sütle pişirdiğiniz çikolatalı pudingi, üzerine dökün. Arzuya göre süsleyip servis yapın.