



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PASTA

Kreması için:

3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı hindistancevizi

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı şeker

1 kaşık margarin

1'er pk toz krem şanti, vanilya

1 bardak soğuk süt

Pastası için:

15 petibör bisküvi

80 gr bitter çikolata

3 muz

Kreme malzemelerini tencerde karıştırarak pişirin. İnmesine yakın sana yağını koyup bir taşım daha kaynatın. Mikserle soğuyuncaya kadar çırpın. Soğuk sütle krem şantiyi çırpıp buzdolabında 10 dk bekletin. İki kremayı birbirine karıştırın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Kek kalıbını streçle kaplayın. Kalıbın en altına erittiğiniz çikolatayı dökün. Üzerine kremadan biraz koyup ,5 tane bisküviyi üzerine ufalayın..Biraz daha krema koyup ,muz dilimlerini yerleştirin. Tekrar 5 bisküviyi ufalayın .Kalan kremayı da koyduktan sonra en üste bisküvi ufalayıp streçi kapatın, buz dolabında 2-3 saat bekletin.