



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZLU KOLAY PASTA

MALZEMELER

1 Yuvarlak Hazır Pandispanya (2 Dilim)
2.5 Su Bardağı Süt Kreması
5 Çorba Kasığı Visne Suyu

YAPILIŞI

Muzları soyup dilimleyin. Süt kremasını derin bir kaseye alıp katılaşmaya kadar çirpin. Visne suyunu ekleyip tekrar çirpin.

Pandispanyayı yuvarlak bir kalıba alın. Visneli kremanın üçte birini pandispanyanın arasına, kalanını da üzerine sürün. Muz dilimlerini hafifçe üst üste gelecek şekilde pastanın üzerine dizin.

Esmer sekeri tavada eritip karamela haline getirin. Karamelayı çorba kasığıyla pastanın üzerine gezdirerek akitin. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Muzlu Pasta için tıklayın](#)

[ML® Muzlu Hafif Pasta için tıklayın](#)