



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PASTA

1 paket muzlu puding,
2 su bardağı süt,
yarım paket krem şanti,
yarım su bardağı soğuk süt,
1 kase mısır gevreği,
1 adet muz,
1 çorba kaşığı dövülmüş karamelli seker,
2 çorba kaşığı kıyılmış fındık
Üzerine:
1 çorba kaşığı rendelenmiş sütlü çikolata,
kıyılmış fındık

Sütü bir tencereye aktarın. Üzerine 1 paket muzlu pudingi ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Koyulaşana dek pişirin. Koyulaştıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden alın. Sonra yarım paket krem şantiyle yarım su bardağı soğuk sütü katılaşana dek çırpın. Buzdolabında yarım saat bekletin. Hafifçe ılınmış olan muzlu pudinge 1 kase dolusu mısır gevreğini ekleyin. İyice karıştırın. İstedığınız bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Mısır gevrekli pudingin yarısını kalıba doldurun. Üzerine muz dilimlerini yerleştirin, iri kalacak şekilde dövdüğünüz karamelli şekeri muz dilimlerinin üzerine serpin. 2 çorba kaşığı kıyılmış fındığı ekleyin. Kalan mısır gevrekli pudingi ekleyin. Üzerini bir kaşığın tersiyle düzleyin. Kalıbı buzluğa koyun. Yarım saat bekledikten sonra folyo yardımıyla tatlıyı kalıbın içerisinden çıkarın. Ters yüz ederek düz bir tabağa alın. Üzerine rendelenmiş çikolata ve kıyılmış fındık serpin.

Not: Muzlu mısır gevreğinin üzerine rendelenmiş çikolata yerine erimiş çikolata da koyabilirsiniz.