



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PİRAMİT PASTA

1 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
50 gram margarin
2 paket sade bisküvi
2 adet orta boy muz
Üzeri için:
1 adet muz
Yarım çay bardağı hindistan cevizi
Birkaç tane damla çikolata

Tencereye un, kakao ve toz şekeri dökelim. Üzerine azar azar süt ilave edelim ve çırpma teliyle iyice çırpalım. Tenceremizi ateşe alıp orta ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvamlı bir muhallebi elde edelim. Muhallebimizi ateşten alıp 50 gram margarin ve 1 paket vanilya ekleyelim. İlk sıcaklığı çıkınca blender ile iyice çırpıp pürüzsüz hale getirelim. Daha sonra geniş bir tepsinin altına buzdolabı poşeti veya streç film serelim. Üzerine uzunlamasına 3 sıra halinde resimde görüldüğü gibi bisküvi dizelim. Bisküvilerin üzerine kakaolu muhallebimizden sürelim. Daha sonra ortadaki bisküvilerin haricinde her iki kenardaki bisküvilerin üzerine tekrar bisküvi yerleştirelim. Tekrar muhallebi sürerek yine bisküvi yerleştirelim. Bu şekilde her iki taraf üç katlı ve ortası sade bir katlı olacaktır. Zaten resimlerde anlayacaksınız. Şimdi ortadaki tek katlı bisküvili muhallebinin üzerine iki adet muzlu bütün olarak yerleştirelim. Kenarlarındaki bisküvileri poşeti tutup kaldırarak dikkatli bir şekilde muzların üzerine kapatalım bu şekilde bir iki dakika beklettikten sonra dikkatli bir şekilde buzdolabı poşetini pastamızın dışından çıkaralım. Artan muhallebimizi pastamızın dışına sürerek her tarafını kaplayalım ve hindistan cevizi ile süsleyelim. Eğer dilerseniz üzerini benim yaptığım gibi muz ve damla çikolata ile süsleyebilirsiniz. Bir saat bekledikten sonra dilimleyerek servis yapabiliriz.

