



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM PASTASI

2 su bardağı süt
1 paket krem şanti
1 tatlı kaşığı kahve
2 adet muz
3 paket acıbadem kurabiyesi
1 su bardağı iri kıyılmış badem
Çikolata sosu

Ön hazırlık olarak 1 su bardağı sütü krem şanti ve kahveyi karıştırın. Dolapta soğumaya bırakın.

Muzları halka halka doğrayın. Kalan 1 su bardağı sütü hafifçe ısıtın. Acıbadem kurabiyeleri sütü ıslatın. Servis tabağına dizin. Üzerine bir kat, krem şantili karışımdan yayın. Bir sıra muz dizin. Bir tutam badem serpin. Daha sonra tekrar acıbadem kurabiyelerim dizin.

Kurabiyeler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Daha sonra buzdolabına alıp, soğumaya bırakın. Üzerine çikolata sosu gezdirip, kalan bademlerle süsleyerek, servis yapın.