



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADİSEBABA

<https://www.bim.com.tr>

- 1 paket Daphne krem şanti
- 1 paket Daphne muzlu puding
- 1 adet Dost orman meyveli yoğurt
- 3 su bardağı Dost süt
- Yarım paket Simbat Antep fıstığı
- 2 tablet Buono sütlü çikolata
- 1/3 paket Süsse Finger bisküvi
- 3 adet kırmızı erik
- 3 adet kayısı

Bir kâsede 1 paket krem şanti ve 1 su bardağı soğuk sütü mikser ile çırpın.

Sert bir kıvam alan krem şantiyi streç ile kaplanmış kâseye aktarın. Kâseye krem şantiyi spatula yardımı ile kenarlara yapıştırın. Ortası havuz gibi açık kalmalı. Doğranan kayısıları krem şantiye yapıştırarak dağıtın. 1/3 paket bisküviyi ufalayın ve krem şantiye yapışması sağlayın. Fazla kalan parçaları tekrardan kullanmak üzere ayırın. Bu şekilde krem şantiyi dondurun.

Donan krem şantinin üzerine 1 paket meyveli yoğurt ekleyin. Küçük parçalara kesilmiş kırmızı eriği yoğurtun üzerine eşit miktarda yayın. Kalan bisküvilerden yoğurtun üzeri kapanacak kadar ekleyin. Küçük, streçli bir kap ile hafif bastırın ve yoğurtun kenarlardan yayılmasını yağlayın. Karışımı dondurun.

Küçük bir sos tavaına 1 paket muzlu puding ve 2 su bardağı süt ekleyin ve kıvama gelene kadar yaklaşık 5 dakika karıştırarak kaynatın. Pudingi karıştırarak oda ısısına getirin. Yarım paket antepfıstığını kabuklarından ayırın ve gelişi güzel kesin. Antep fıstıklarını muzlu puding ile karıştırın.

Donmuş karışımın ortasındaki streçli küçük kâseyi çıkarın ve çanak olan donmuş yoğurtun üzerine muzlu pudingi ekleyin. Tamamen kapanan pastanın üzerini bisküvilerle kapatın. Pastayı yine dondurun.

Donmuş pastaya erimiş sütlü çikolata döküp, kaplayın ve alt bölümüne kalan antepfıstıklarını yapıştırın. Buz gibi hafif pasta hazır.

