



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALASKA

- 2 paket kakaolu puding
- 4 paket kakaolu bisküvi
- 1 paket krem şanti
- 2 litre süt
- 1 paket çikolata sosu

Kakaolu pudingleri 7 su bardağı süt ile birlikte bir tencereye alın.

Kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.

Bisküvileri robottan geçirip un kıvamına getirin.

Ilınan pudingin içine bisküvileri ekleyip blender yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.

Bisküvili pudingi fırın kabına boşaltıp üstünü düzleştirin.

Krem şantiyi yarım su bardağı sütle çırpıp krema haline getirin ve kakaolu pudingin üzerine yayın.

Tatlıyı soğuması için buzdolabına kaldırın.

Soğuyan tatlının üzerine 2 su bardağı süt ile pişirdiğiniz çikolatalı sosu dökün.

Yeniden buzdolabına kaldırıp soğutun.

Dilimleyip üzerini dilediğiniz gibi süsleyin ve servis edin.

