



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARMUTLU PASTA

Hilal Akçil

- 1 Paket Hazır Çikolata Sos
- 1 Paket Hazır Vanilyalı Puding
- 4 Su Bardağı Süt
- 2 Adet Olgunlaşmış Armut
- 2 Paket Petibör Bisküvi
- 3 Çorba Kaşığı Hindistan Cevizi
- 15 Adet Badem

Pastamızın harcı için vanilyalı pudingi bir tencereye koyalım, üzerine 2 su bardağı süt ekleyelim. Orta ateşte muhallebi kıvamını alıncaya ve üzerinde gözenekler oluşuncaya kadar pişirelim.

Başka bir tencereye ise çikolata sosunu koyalım, üzerine yine 2 su bardağı süt ekleyelim. Bu karışımı da orta ateşte muhallebi kıvamı alıncaya ve üzerinde gözenekler oluşuncaya kadar pişirelim.

Bir yandan armutların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkaralım. İncecik doğrayalım.

Pastamızı yapmak için kare bir borcam seçelim. 1 paket petibör bisküviyi açalım ve yarısını borcama dizelim. Vanilyalı pudingin yarısıyla bisküvilerin üstünü kapatalım. İkinci sıra bisküviyi dizelim ve kalan vanilyalı pudingi yayalım.

İnce doğranmış armutları vanilyalı pudingin üzerine yerleştirelim.

İkinci paket petibör bisküviyi açalım. Armutların üzerini petibörlerin yarısıyla kaplayalım. Bu kez çikolata sosun yarısını bisküvilerin üzerine yayalım. Kalan bisküviyi de dizip üzerini kalan çikolata sosla kapatalım.

Buzdolabında iyice soğuyana kadar bekletelim. Soğuyunca üzerine Hindistan cevizi serpelim, bademlerle süsleyip servis edelim.