



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANOFFEE PİES

250 gram yulaflı bisküvi
175 gram tereyağı
2 adet muz
30 mililitre krema
395 gram süt reçeli
70 gram toz şeker

Mutfak robotunda bisküvi ve erimis tereyagini un gibi olana kadar çekin.
Bisküvi karışimini kalıpların kenarları ve içine düzgünce yerleştirip buzdolabına kaldırın.
Karamel sos için condensed milk, şeker ve tereyagini küçük bir sos tenceresine alın.
Orta ateşte tahta kaşıkla yaklaşık 10-12 dk karıştırarak karamel koyu kıvama gelene kadar pişirin.
Buzdolabında soğumuş olan bisküvi döşenmiş kalıplara karamel sosu dökün.
Hazır olan tartları soğuyuncaya kadar dışarıda bekletip daha sonra buzdolabına kaldırın.
Buzdolabında en az 1 saat veya bir gece beklediği takdirde çok daha lezzetli oluyor.
Servis etmeden hemen önce tartların üzerine 2 muzı ince dilimleyip yerleştirin.
300 mililitre kremayı katılaşana kadar çırpın ve muzların üzerine yerleştirip servis edin.

