



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANOFFEE PİE

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

3 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
1.5 çay bardağı şeker
1 paket krema
6 muz
2-3 paket pötibör bisküvi
Karamel sos için:
1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
100 ml krema

Muhallebiyi hazırlamak için bir tencereye süt, yumurta sarısı, nişasta ve toz şekeri koyup, orta ısıda karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Ocaktan alın ve vanilya ile kremayı ilave edip mikser ile çırpın. Karamel sos için şekeri tavaya koyun ve kahverengi olup eriyinceye kadar karıştırın. Şeker eridikten sonra içerisine tereyağını ilave edip yeniden karıştırın. Ardından kremayı ekleyip kısık ateşte hızlıca karıştırarak tamamen erimesini ve kıvam almasını sağlayın. Tüm malzemeler hazırlandıktan sonra kavanozun ya da kupların en altına bir miktar puding dökün. Kavanozun çevresine çok ince dilimlenmiş muzları dizin. Ortasına kırıntı haline getirdiğiniz bisküvileri koyun. Üzerine 1-2 yemek kaşığı karamel sos gezdirin ve yeniden puding koyun. Son olarak karamel sos, bisküvi ve muz ekleyin. Buzdolabına alıp 1-2 saat beklettikten sonra soğuk olarak servis yapın.

