



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSKÜVİLİ BUZLUK PASTASI

- 1 paket kakaolu petibör bisküvi
- 1 paket toz krem şanti (sade)
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 adet muz
- 1 adet kivi
- 2 yemek kaşığı damla çikolata
- Sosu için:
- 4 yemek kaşığı toz çikolata sosu
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı
- 1 adet çilek

Krem şantiyi bir bardak sütle iyice katılaşına dek, bir mikser yardımıyla çırpın ve derince bir kaba alın.

Üstüne bisküvileri elinizle parçalayarak ufalayın.

Muzu ve kiviye küçük küçük doğrayıp ekleyin, damla çikolatayı da ilave edin.

Güzelce karıştırın.

Bir kaseyi streç filmle kaplayın.

İçine hazırladığınız karışımı boşaltın, buzlukta bir gece bekleddikten sonra servis edeceğiniz zaman çıkartıp bir servis tabağın alın.

Çikolata sosu bir bardak sütle sürekli karıştırarak pişirin ve kaynamaya başladıktan sonra 3 dakika daha ateşte karıştırıp, altını kapatın.

Tamamen soğuyana dek ara ara karıştırıp, kabuk tutmasını engelleyin.

Pastanızın üstüne soğumuş olan çikolata sosu gezdirin, antepfıstığı ile süsleyerek servis edin.

