



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ EKLER PASTA

150 gram bitter çikolata
2 paket vanilyalı puding
5 su bardağı süt
2 paket yulaflı bisküvi
100 gram fındık kreması
Süslemek için:
Çilek

Puding ve sütü bir tencereye alıp, koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Dikdörtgen bir kalıbın dibine bisküvileri yan yana dizin. Üzerine pudingin yarısını yayın. Tekrar bisküvi dizip kalan pudingi yayın ve kaşıkla üzerini düzleştirin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip, fındık kreması ile karıştırın ve pudingin üzerine yayın. 1 gece ya da en az 4 saat buzdolabında bekletin. Çilekle süsleyip, dilimleyerek servis yapın.

