



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU MEYVELİ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet hazır 2 katlı kakaolu pasta keki
- 1 Paket vanilyalı puding
- 1 Adet çikolata sosu

Pasta kekinin bir katını içine streç serilmiş derin bir kaseinin tabanına yerleştirip, üzerini sütle ıslatın. pudingi üzerindeki tariften sütünü 1 bardak eksilterek ve içerisine 1 yemek kaşığı sana klasik ekleyerek hazırlayın. sonra bu pudingi pasta kekinin üzerine dökerek yayın ve üzerine mevsim meyvelerinden sıralayın (üzüm, şeftali dilimi, muz vs) Kekin diğer yarısını pudingin üzerine kapatıp, tekrar sütle ıslatın. Bu halde 1 gece buzdolabında bekletin. Çikolata sosunu üzerindeki tarife göre hazırlayın, pastayı ters çevirip, her yerine sostan yayıp, meyvelerle, meyve şekerlemeleriyle süsleyin.