



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLİ YAŞ PASTA

- 1 paket krem şanti
- 1 paket beyaz çikolatalı sos
- 2 paket pötibör bisküvi
- 1 adet çikolata
- Kakaolu Sos:
 - 3 yemek kaşığı toz şeker
 - 2 su bardağı süt veya su
 - 1 yemek kaşığı un
 - 2 yemek kaşığı kakao

Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 5 dakika çırpın. Ayrı bir yerde beyaz çikolata sosunu 2 su bardağı sütle pişirin. Soğuduktan sonra bisküvileri bir kaba kırın, içine çikolatayı parçalayarak atın, beyaz çikolatayı ve krem şantiyi ilave edip derin bir kabı naylon serip üzerine malzemeleri dökün, buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra, pastayı geniş bir tabağı ters çevirip, naylonu dikkatlice ayırın. Üzerine kakaolu sosu döküp, onun da üzerini hindistancevizi ile süsleyip tekrar buzdolabına koyun, 1 saat daha beklendikten sonra servise sunun.