



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PÖTİBÖR ÇOKO PASTA

2 paket Ülker Pötibör Çoko Bisküvi
3 su bardağı süt
1 paket Çilekli Puding
1 kase taze çilek
Bisküvileri ıslatmak için 1 çay bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı soğuk süt
1 paket çilekli toz kremşanti

Sütü bir tencereye alıp çilekli pudingi ekleyin. Ocağı açıp devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Taze çileklerden bir kaçını süsleme için ayırıp diğerlerini ufak parçalar halinde doğrayın. Pudinge ilava edip karıştırın. Ilıncaya kadar bekletin.

Ülker Pötibör Çoko bisküvilerin üst katını soğuk süte batırıp pasta tabağına iki kat halinde dizin. Üzerine bir kat çilekli puding yayıp bisküvileri aynı şekilde süte batırıp bir kat halinde dizin. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.

Soğuk sütle toz kremşantiyi katılaşana kadar mikserle çırpıp buzdolabında biraz soğutun. Pastanın üzerini çilekli kremşanti ile kaplayın. Dilimlenmiş taze çileklerle süsleyip buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.