



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI ELMALI CEVİZLİ PASTA

- 1 adet sade hazır pandispanya
- 1 adet elma
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 kilo süt süt
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviziçi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 adet damla sakızı (dövülmüş olacak)
- 1 paket sade krem şanti
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 yemek kaşığı kakao

Hazır pasta tabanı tabağa alıp iki parçaya ayrı ayrı soğuk süt ile ıslayalım.

2,5 su bardağı süt ile un, nişasta, tozşeker, margarin kıvam alıncaya kadar pişirelim. Altını kapatıp içine dövülmüş damla sakızını koyup karıştıralım, soğumaya bırakalım.

Krem şantiyi soğuk ile çırpalım, soğuyan kremamıza kremşantinin yarısını katıp mikserle çırpalım.

Diğer tarafta soyduğumuz elmayı dilimleyerek çok az pişirelim, soğuyan elmalarımızı da kenara koyalım, önce hazırladığımız kremşanti ile karıştırdığımız kremadan pastanın ortasına yayalım.

Elmaları dizelim, üstüne tarçınla karıştırdığımız cevizi serpelim, pastanın öbür tarafına krema sürüp, üstüne kapatalım.

Pastanın üzerini ve her tarafını hazırladığımız kremanın içine kakao katıp karıştıralım, sonra hertarafını krema ile kaplayalım.

Kalan krem şanti ile pastanın üstüne süs yapalım, servis tabağına soğuyunca alalım.

