



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EBRULİ PASTA

Güllü Balcı

1 adet hazır pasta tabanı

1 paket pasta kreması

1 paket krem şanti

1 paket çikolata sosu

Muz

Çikolata kırığı

Fındık kırığı

Pasta tabanını sütlü bal ile ıslattım, ilk kata pasta kremasını sürdüm. Muz, fındık çikolata parçalarını ekledim ve bir kat daha pasta kreması sürüp kapattım. Üzerine krem şantiyi sürdüm. 1 saat dolapta bekledi. Çikolata sosunu hazırladım. Soğuduktan sonra şanti torbasına koydum, pastanın üzerine şerit halinde sıktım. En son kürdanla şekil verdim.

