



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BİSKÜVİ PASTASI

1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
3 su bardağı (600 ml) süt
24 adet (yaklaşık 160 g) petibör bisküvi
1/2 çay bardağı (50 ml) süt (ıslatmak için)
4 adet orta boy elma
4 yemek kaşığı (55 g) toz şeker
1/2 çay kaşığı toz tarçın
3 adet petibör bisküvi
1 çay bardağı (40 g) dövülmüş ceviz
1/2 çay kaşığı toz tarçın

Kabukları soyulmuş ve rendelenmiş elmaları bir kaba koyun, üzerine şeker ilave edin ve orta ateşte pişirin.

Suyunu çekmeye yakın, yarım çay kaşığı toz tarçın ekleyerek karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Pudingi tarifine göre ancak 600 ml süt kullanarak pişirin.

20 x 20 cm boyutlarında köşeli bir cam kaba, bir sıra bisküvi dizin ve fırça ile üzerine süt sürün.

Elmalı karışımın yarısını bisküvilerin üzerine yayın.

Pudingin üçte birini onun üzerine dökün ve spatula ile düzeltin.

Aynı şekilde bir sıra bisküvi daha dizin, süt ile ıslatın ve elmalı karışımın kalanını dökün.

Kalan pudingin yarısını düzgünce yayın ve yine bir kat bisküvi döşeyin, sonra kalan diğer pudingi ilave edin.

Buzdolabına koyup, en az 3-4 saat bekletin.

Üst süsleme için 3 adet dövülmüş bisküviyi, ceviz ve toz tarçın ile karıştırın.

Buzdolabından çıkardığınız tatlının üzerine serpin ve dilimleyerek servis yapın.

