



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MUZLU PASTA

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

- 1 kg süt
- 1 paket bebe bisküvi
- 2 paket pötibör bisküvi (kakaolu)
- 2 paket muzlu puding
- 1 adet elma
- 1 adet muz
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kakao (üzeri için)

Muzlu pudingler ve süt, bir tencereye boşaltılır. Pudingler, koyulaşınca kadar pişirilir. Ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.

Bebe bisküvileri parçalara bölünerek pudingin içerisine ilave edilir. Rendelenmiş muz ve elma da eklenerek iyice karıştırılır.

Dikdörtgen şeklindeki büyük cam tepsinin içi ıslatılır. Kakaolu bisküviler, suya veya süte batırılarak, ıslatılan tepsinin içerisine bir kat dizilir, üzerine hazırlanan pudingin yarısı dökülerek yayılır. Tekrar bir kat daha ıslatılmış bisküvi dizilerek pudingin diğer yarısı da dökülüp yayılır.

Bir kap içerisine kremşanti ve soğuk süt konulup mikserle koyu kıvama gelinceye kadar çırpılır, pastanın üzerine sürülür, kremşantinin üzerine de kakao elenir.

Bir gece buzdolabında bekletilip dilimlenerek servis yapılır.

