



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ PETİBÖRLÜ ÇİZGİLİ PASTA

- 1 paket çikolatalı puding
- 1 bardak süt
- 1 paket krema
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1/2 paket Eti Kakaolu Bisküvi
- 1/2 paket Eti Petibör Bisküvi
- 1/2 paket Eti Biscotti Bisküvi
- 1/2 paket Eti Karam Bitter Çikolata

1 su bardağı süt ile puding hazırlanır. Üzeri streç filmle kapatılıp oda sıcaklığına kadar soğuması beklenir. Dikdörtgen bir kek kalıbı içerisinde bisküviler önce pudinge bulanarak, bir kakaolu, bir Eti Biscotti, bir Petibör sırasıyla dik dizilir. Üzerine pudingin kalanı da kaplandıktan sonra 2 saat buzdolabında soğutulur. Şeker ve krema mikserde yüksek devirde 5-6 dakika çırpılır. Pastanın üzeri kaplanır. Bitter çikolata pastanın üzerine rendelenir. Yeniden buzdolabında 2 saat soğumaya bırakılır. Çapraz kesilerek servis edilir.

