



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ PUF PASTA

- 1 paket halley biskivi
- 1 bardak hazır krem şanti
- 4 tane etimek
- 1 kaşık margarin
- 1 kaşık kakao
- 1 kaşık tadlandırıcı

Etimekleri ufalayıp margarinle kızartın içine tadlandırıcı ve kakaoyu ekleyip soğutun elinizle didikleyip yapışanları ayırtın halley pastanın üzerine krem şanti dolgusu yapın kakaolu etimekle kaplayıp dolapta 2 saat bekletin servis edin.

Not: Kremşanti yoksa dondurma topları koyupta yapıyorum şekil aynı ama tadı farklı 2 seçenek

