



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜRREM PASTA

3 bardak Süt
1/2 bardak Seker
1/2 bardak Nişasta
1/3 bardak Un
1 paket Vanilya
1 paket Kedidili (Saviour) bisküvi
4 adet Muz
1 büyük kase Süt (bisküvileri ıslatmak için)
100 gr margarin
2 paket Beyaz çikolata
1 paket Çikolata
1/2 bardak hindistancevizi

Süt, şeker, un, nişasta ocakta koyulaşincaya kadar karıştırılarak pişirilir. Altı kapatılır ve içine sana yağı, vanilya ve beyaz çikolatalar ilave edilerek bir kenara alınır.

Kelepçeli bir pasta kalıbına yağlı kağıt serilir. İçine bir kat kedidili bisküvi süt ile ıslatılarak dizilir. Üzerine dilimlenmiş muzların yarısı ve biraz hindistancevizi serpilir kremanın 1/3'i dökülür. Üzerine iki kat daha ıslatılmış kedidili bisküvi konur, muz ve hindistancevizi serpilir. Kalan krema ile üzeri kaplanıp buzdolabında en az 3 saat bekletilir.

Çikolata sos hazırlanır ve soğutulur. Dolaptan çıkan pasta ters çevrilir ve üzerine çikolata sos dökülür.