



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAR PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket çikolata sosu
- 5,5 Su Bardağı süt
- 10 Adet marshmallowlu bisküvi
- 3 Adet krem şanti

Marshmallowlu bisküvileri ufak ufak doğruyoruz. Çırtığımız krem şantilerin içine ilave edip kaşık yardımıyla karıştırıyoruz. Bir kaseinin içine streç film sarıp içine bu karışımı döküyoruz. 2 saat buzlukta beklettikten sonra buzluktan çıkarıp ters çevirerek kaseden çıkarıyoruz. Çikolata sosumuza kaynamaya başladıktan sonra margarinimizi koyup altını kapatıyoruz. Çikolata sosumuz soğuduktan sonra pasta dilimlerimizin üzerine döküp servis yapıyoruz.
