



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARDAN ADAM PASTASI

Malzemeler:

- 1 paket Ülker Kakaolu Pötibör biskivi
- 1 su bardağı ceviz
- 4 adet rendelenmiş orta boy elma
- 1 kare paket çikolata
- 1 su bardağı hindistancevizi
kreması için
- 1 lt süt
- 4 kaşık buğday nişastası
- 5 kaşık şeker
- 1 paket vanilya

Yapılışı:

Cevizler ufak ufak parçalara bölünür. Biskiviler rondodan geçirilir. Biskivi,rendelenmiş elma ve ceviz kırıkları yoğrulur. Elde edilen hamurdan eşit miktarda küçük ve büyük toplar yapılır.. Büyük top alta küçük top üste olmak üzere üst üste konur.Süt nişasta ve şeker karıştırılarak krema pişirilir. Vanilya ilave edildikten sonra ateşten alınır. Pürüzsüz olaması için 5 dakika mikserle çırpılır. Krema ılıyınca topların üstüne dökülür. Çikolatadan şapka,göz ve burun yapılır. Üzerine hindistancevizi dökülerek servis yapılır. Çocukların doğum günü için ideal bir pasta...