



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ PASTA

Malzeme:

- 1 kg. muz
- 2 adet acıbadem kurabiyesi
- 1 kutu krem şanti
- 2 bardak süt
- 1 adet bitter çikolata

Sos :

- 2,5 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı su

Yapılışı:

Muzları ve acıbademleri minik minik doğrayın. Süt ile krem şantiyi hazırlayın. Muz ve acıbademlerle karıştırın. Bitter çikolatayı da küçük küpler halinde doğrayın. Yuvarlak ve çukurca bir kalıba naylon serip, içine bu karışımı döküp, buzluğa verin. İyice donunca sosu pişirip, sıcak iken, ters çevirdiğiniz pastaya dökün.