



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUGEL PASTA

1 litre süt
2 paket Bizim Mutfak Vanilyalı puding
3 paket petibr bisküvi(10 adet bütün, gerisi parçalanmış)
zeri için:
80 gr bitter çikolata (eritilmiş)
1,5 yemek kaşığı toz antepfıştığı

Derin bir tencereye süt ve toz vanilyalı pudingi ekleyin ve orta ateşte sürekli olarak çırparak pişirin. Puding kıvamını alınca karışımı ocaktan alın ve kabuklanmaması için ara ara karıştırarak oda sıcaklığında soğutun. Oda sıcaklığına gelmiş olan pudingin içerisine parçalanmış olan petibr biskvilerini ekleyip karıştırın. Karışımı iç kısmını strelediğiniz yuvarlak kaselerin içerisine eşit olarak paylaştırın ve alt kısmını düzleştirin. Karışımı koyduğunuz kaselerin üzerine bütün haldeki bisküvileri taban olarak ekleyin. Sığmayan bisküvileri boyutuna göre parçalayıp her tarafını kapatın. Hazırladığınız pastaların üzerini streç filmle kapatıp buzlukta 4 saat bekletin. Buzluktan çıkardığınız pastaların strelerini açıp, kaseden çıkarın. Çikolata ile kaplamak için tel ızgara veya bir tabağın içerisine pastaları yerleştirin. Benmari usul erittiğiniz bitter çikolatayı pastaların her yerine gelecek şekilde üzerlerine gezdirin. şekil vermek isterseniz kapladığınız çikolatanın donmasını bekledikten sonra şeritler halinde eritilmiş çikolatayı üzerlerine gezdirin. Son olarak toz antepfıştığını da pastanın üzerine serpiştirip servis edin.

