



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUGEL PASTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
2 paket, toz vanilyalı puding
3 paket petibr bisküvi (10 adet bütün, gerisi parçalanmış)
zeri için:
80 gram bitter okolata (eritilmış)
1,5 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

Derin bir tencereye süt ve toz vanilyalı pudingi ekleyin.
Orta ateşte sürekli çırparak pişirin.
Puding kıvamını alınca ocaktan alın ve kabuklanmaması için ara ara karıştırarak oda sıcaklığında soğutun.
Oda sıcaklığına gelen pudingin içine parçalanmış petibr biskvilerini ekleyin ve karıştırın.
Karışımı, iç kısmını strelediğiniz yuvarlak kaselere eşit Őekilde paylaştırın ve altını düzleştirin.
Karışımın zerine bütün halindeki bisküvileri taban olarak ekleyin.
Sığmayan bisküvileri parçalayıp her tarafını kapatın.
Hazırladığınız pastaların üzerini streç filmle kapatıp buzlukta 4 saat bekletin.
Buzluktan çıkardığınız pastaların strelerini açıp kaselerden çıkarın.
Tel ızgara veya bir tabağa pastaları yerleştirin.
Benmari usl erittiğiniz bitter okolatayı pastaların her yerine gezdirin.
okolatanın donmasını 1-2 dakika bekleyin ve tekrar eritilmış okolatayı Őeritler halinde pastaların üzerine gezdirin.
Son olarak, toz antepfıstığını pastaların üzerine serpiştirip servis edin.

Not: Adını Almanca "top" anlamına gelen "kugel" kelimesinden alır.

