



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU ÇİKOLATALI BİSKÜVİ PASTASI

3 su bardağı süt
150 gr margarin
3 tane yumurta
2 tane vanilya
4 paket bisküvi
4 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı damla çikolata
70 gr çikolata
70 gr sütlü çikolata
2 avuç beyaz ve bitter damla çikolata
2 avuç rulo kat
1 avuç toz antepfıstığı
4 adet muz

Margarini eritip, soğutun. Kakao ve damla çikolata hariç, diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Bisküvileride ekleyip yoğurun. Katı olursa biraz süt, cıvık olursa bisküvi ilave edin. Harcı ikiye bölün, yarısına kakao katın, diğer beyaz harca damla çikolata katıp elinizle yoğurun. Kalıbı streç film ile sarın. Alta beyazlı harcı yayıp elinizle düzeltin, muz dilimlerini dizip, üzerine kakaolu harcı yayın. Streç film ile üzerini kapatıp buzlukta 1 saat kadar bekletin. Buzluktan çıkarıp pastayı kalıptan çıkarın. Üzerine benmari usulü erittiğiniz bitter ve sütlü çikolatayı dökün. İstedığınız malzemeler ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat bekletip servis yapın.

