



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU KAMELLİ PASTACIKLAR

100 gram tereyađı  
250 gram kakaolu bisküvi  
1 çay bardağı tozşeker  
1 çay bardađı krema  
2 adet muz

Tereyağını eritip, bisküvilerle birlikte blenderden geçirin. 6 adet porsiyonluk dikdörtgen kalıba bastırarak yerleştirin. Kalıpları dondurucuya koyup, yarım saat bekletin. Daha sonra kalıpları 170 derece fırında 20 dakika pişirin ve çıkarın. Soğuyunca kalıplardan alıp, servis tabağına yerleştirin. Ayrı bir yerde tozşekeri orta büyüklükte bir sos tenceresine alıp eritin. Başka bir yerde kremayı ısıtın. Şekerin rengi açık kahverengi olunca sıcak kremayı ilave edip hemen karıştırın. Sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Muzları halka dilimleyin ve karamel sosuna batırıp keklerin üzerine yerleştirin. Kalan sosu pastaların üzerine gezdirip servis yapın.

