



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KESTANELİ KOLAY PASTA

6-8 kişilik Malzemesi

300 gr kestane

1 muz

1 paket kakaolu pötibör bisküvi

2 çorba kaşığı tozşeker

50 gr çikolata

Kestanelerin üzerini bıçakla çizip haşlayın. Süzüp kabuklarını soyun. Muzu soyup iri iri doğrayın.

Kestane, muz, tozşeker ve bisküvileri robottan geçirerek veya blenderle ezerek parçalayın. Alüminyum folyo üzerine yayıp silindirik şekilde sarın. Donuncaya kadar buzlukta bekletin.

Çikolatayı benmari usulü eritin. Pastayı sen/is tabağına alıp çikolata ile üzerini kaplayın. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® Muzlu Pasta için tıklayın](#)