



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU PANDİSPANYA

6 adet muz  
250 ml süt  
20 gr toz Őeker  
1/2 paket vanilyalı puding  
1 adet hazır pandispanya keki  
3 yemek kaŐığı badem  
2 paket bitter çikolata  
125 ml kremŐanti

4 yemeke kaŐığı sütü, Őeker ve pudinle karıŐtırın. Kalan sütü kaynatın, ateŐten indirin ve pudingli karıŐımı çırpma teli yardımıyla süte karıŐtırın. KarıŐtırarak biraz kaynatın ve soğumaya bırakın. Pandispanya kekinden 6 adet muz biçiminde parçalar kesin. Bunun için muzları kekin üzerine koyarak iŐaretleyebilirsiniz. Bademleri yağsız tavada pembeleŐtirin. KremŐantiyi katılaŐana kadar çırpın ve pudinge yedirin. Bu karıŐımı sonra kestiğiniz pandispanyalara blŐtrn. Çikolatayı eritin. Muzları soyup pudingli kekin üzerine yerleŐtirin ve erimiŐ çikolatayı da üzerlerine blŐtrn. Bademleri serpin.

[ML® Muzlu Pandis için tıklayın](#)

---