



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU PASTA

Zeynep Açık

4 Su Bardağı Süt  
1 Su Bardağı Toz Şeker  
2 Çorba Kaşığı Un  
5 Çorba Kaşığı Kakao  
1 Çorba Kaşığı Nişasta  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Paket Vanilya

Süt, şeker, un, kakao ve nişastayı bir tencerede iyice karıştıralım. Ocağın altını açıp, orta ateşte karıştırarak pişirelim. Fokurdayıp göz göz olunca, vanilya ve tereyağı ekleyelim. 2-3 dakika daha pişirip, ocağın altını kapatalım. Petibör bisküvileri bir borcamın tabanına sıralayalım. Üzerine iki kepçe kadar puding dökelim. Tekrar bisküvi sıralayıp, tekrar pudingi dökelim. Bütün bisküviler bitene kadar işlemi tekrarlayalım. En üzerine dilimlenmiş muzları sıralayalım. Buzdolabında 2-3 saat belettikten sonra servis edelim.