



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PİRAMİT PASTA

1 paket muzlu ya da kakolu puding (puding çeşiti isteğe bağlı olarak değişebilir)
1 paket pötibör bisküvi
4 su bardağı süt
3 adet muz
Bir miktar pudra şekeri (üzeri için)

Pudingi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, soğumaya bırakın. Pudingi kaymaklanmaması için arada karıştırın. Büyükçe bir buzdolabı poşeti veya temiz bir poşeti dikdörtgen şeklinde kestikten sonra musluğun altına tutup ıslatın, sonra suyunu silkeleyip tepsiye serin. Islak poşetin üzerine (bisküvilerin kaplayacağı alana) eşit şekilde puding dökerek yaydırın. Pudingin üzerine üç sıra halinde (15 tane) bisküvileri dizin. Bisküvilerin üzerine puding dökerek yayın. Pudingin üzerine geri kalan bisküvileri (15 tane) dizin. Bisküvilerin üzerine kalan pudingi döküp yaydıktan sonra, ortadaki bisküvilerin üzerine muzları sıralayın. Kenarlardaki bisküvileri, poşetiyle beraber yukarıda birleştirilerek üçgen şekli verin. Yukarıda toplanan poşeti açılmaması için bir tarafa katlayın. Pastayı 2-3 saat dolapta bekletildikten sonra dilimlenerek servis yapın. Dilerseniz üzerine pudra şekeri dökebilirsiniz. .