



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE PASTA

ALT TABAN İÇİN

1 paket pötibör (ufalanmış),
3 dilim kadar kakaolu kek (isteğe bağlı),
125 gr tereyağı (eritilmiş),
3 çorba kaşığı kakao,
3 çay bardağı süt

MUHALLEBİ İÇİN

1 litre süt,
3 çorba kaşığı mısır nişastası,
3 çorba kaşığı pirinç unu,
1 yumurta sarısı,
100 gr tereyağı

ÜST KAPLAMA İÇİN

1 poşet çilekli kremşanti,
2,5 çay bardağı süt,
2,5 çay bardağı yoğurt

Un haline gelen bisküvi ve kekler, yağ, kakao, süt ile iyice yoğrulur. Kelepçeli kalıbın altına düzgünce yerleştirilir. Muhallebi pişirilir. Bu karışımın üstüne dökülür. Dolapta bekletilir. Kremşanti önce süt ile çırpılır, sonra yoğurt eklenir ve az daha çırpılır. Buzdolabında bekleyen muhallebinin üzerine dökülür.