



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETİBÖR PASTA

Puding için:

1 litre süt

1,5 su bardağı un

½ su bardağı kakao

1,5 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

150 gr. tereyağı

1,5 su bardağı bitter çikolata ? piştikten sonra

Katları için:

1 paket kakaolu pötibör bisküvi

1 paket sade pötibör bisküvi

File antepfıstığı

Puding için olan çikolata hariç tüm malzemeleri büyükçe bir tencereye alıp iyice karıştırın, ardından ocağa alın ve iyice kıvam alıp, un kokusu çıkana kadar pişirin.

Puding pişince ocaktan alın ve çikolatayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın ve kenara alın.

Servis kabınızı streçleyin ve tabanını kaplayacak kadar muhallebi dökün.

Sade olan bisküviden üzerine bıçakla puding sürün, üzerine dövülmüş antep fıstığı serpin ve bisküvileri kalıbın dar tarafına dik olacak şekilde dizin.

Diğer tüm bisküvileri sıra sıra aynı şekilde dizin, kalan pudingi pastanın her tarafına iyice yayın.

Pastanızı streçle kapatıp buzlukta dondurun.

