



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÖTİBÖRLÜ MUZLU PASTA

18 adet Sade Ülker Pötibör Bisküvi
3 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı kakao
1 paket sade kremşanti
1 adet iri boy muz
Bisküvileri ıslatmak için 1 fincan süt

- Pasta kremasını pişirmek üzere sütü bir tencereye koyup içine 2 yumurta sarısı, un, şeker, kakao ve nişastayı ekleyin. Çırpma teliyle karıştırarak yumurta sarısını dağıtıp malzemeyi biraz karıştırdıktan sonra ocağı yakın. Orta-kısık ayardaki ısıda devamlı karıştırarak krema kıvamını alana kadar pişirin. Kremayı kenara alıp soğumaya bırakın.
- Kremşantiyi üzerindeki tarife göre soğuk sütle çırpıp buzdolabında bekletin.
- Bisküvileri soğuk süte batırıp 3 sıra halinde bir alüminyum folyonun üzerine dizin. Bir kat krema yayıp tekrar bisküvi dizin. Bir kat daha krema yaydıktan sonra orta sıradaki bisküvilerin üzerine soyulmuş bütün muzun yerleştirin. Sağdan ve soldan folyoyu elinizle dikkatlice ortaya doğru katlayarak bisküvileri muzun üzerinde birleştirin.
- Pastayı buzdolabında 2 saat kadar beklettikten sonra çıkarıp kremşanti ile süsleyin. Dilerseniz pastanın tamamını kremşanti ile kaplayabilirsiniz. Dilimleyerek servis yapın.