



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ BİSKÜVİLİ PASTA

1 paket pötibör bisküvi
1 paket puding
3,5 su bardağı süt
200 gram bitter çikolata
Üzeri için:
Hindistancevizi

Bisküvili pasta yapımına uygun bir kap seçerek başlayın. Ardından pudinginizi süt ile pişirmeye başlayın. Puding pişirirken başından ayrılmayarak tel çırpıcı ile sürekli karıştırın. Kıvamı koyulaşınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Çikolatalarınızı parçalayıp benmari usulünde eritin. Hazırladığınız pudingin içine karıştırıp iyice karıştırın. Ardından pastayı yapacağınız tabağın alt kısmına biraz puding sürüp bisküvileri tabağın şekline göre yan yana dizi ve üzerini puding ile kaplayın. Bir kat bisküvi bir kat puding sürerek malzemelerinizden biri bitene kadar devam edin. Bitince pastanızı buzdolabına alın ve 2 saat kadar bekletin. Bekleme süresi bitince üzerine Hindistan cevizi serpip dilimleyerek servis edin.

