



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ BİSKÜVİ PASTASI

2.5 su bardağı süt
1 paket kakaolu puding
1 paket finger bisküvi
Üzeri için:
1 paket çikolata sosu

Süt ve pudingi bir tencereye alın. Kısık ateşte tahta bir kaşıkla karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Orta büyüklükte ıslatılmış bir cam kaseinin içine bir sıra muhallebi, bir sıra finger bisküvi olacak şekilde dizin. Muhallebi ve bisküvi bitene kadar, işleme devam edin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp, buzdolabında 2 saat bekletin. Ters çevirip servis tabağına çıkarın. Çikolata sosunu üzerindeki tarife göre hazırlayıp, pastanın üzerine gezdirin. En üste rendelenmiş bitter çikolata serpip, dilimleyerek servis yapın.