



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT KUTUSU PASTASI

1 paket pötibör bisküvi
1 paket toz krem şanti
1 çay bardağı süt
Islatmak için:
1 su bardağı süt

Soğuk süt ve krem şanti mikserin hızlı ayarıyla katılaşına kadar çırpılır. Buzdolabına konur, 1 saat bekletilir. Boşaltılmış uzun ömürlü süt kutusu uzun kek kalıbı gibi kesilir. İlk kat bisküvi dizilir. Üzerine biraz süt gezdirilir. Krem şanti sürülür. Tekrar bisküviler dizilir, süt gezdirilir. Tekrar krem şanti sürülür. Bu şekilde işlem malzeme bitene kadar sürdürülür. Buzdolabına konur, 3 saat dinlendirilir. Süt kutusu yırtılarak çıkarılır ve dilimlenir.