



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAM BUĞDAY PASTASI

1 adet tam buğday ekmeđi

3 adet muz

Islatmak için:

1 su bardađı süt

Krema için:

1 çay bardađı süt

1 poşet toz krem şanti

Toz krem şanti ve 1 çay bardağı soğuk süt mikserle, hızlı ayarda 3 dakika çırpılır. Buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Bu arada ekmeğ çok ince dilimlenir, muzlar da yuvarlak şekilde doğranır. Büyük bir kase streç filmle kaplanır. Önce dibine biraz krem şanti sürülür. Üzerine ekmeğ dilimleri yerleştirilir. Biraz süt gezdirilir. Muz dilimleri konur, krem şanti bırakılır. Bu sırayla malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Pastanın üstü streçle kapatılır. Buzdolabında 1 gece bekletilir. Ertesi günü streç açılır, ters çevrilir ve dilimlenir.