



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KAKAOLU PÖTİBÖR PASTA

2 paket Sade Ülker Pötibör Bisküvi
3 su bardağı süt
1 yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı
2 çorba kaşığı nişasta
2-3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı toz tarçın
Bisküvileri ıslatmak için 1 çay bardağı süt

- Kremayı hazırlamak için sütü bir tencereye alıp ocağa koyun.
- Yumurta ve şekeri ekleyip çırpma teliyle karıştırarak yumurtayı süte yedin.
- Un, nişasta ve kakaoyu ılık süte ekleyin ve devamlı karıştırarak puding kıvamını alana kadar pişirin. Kıvam almaya yakın vanilyayı ekleyip çırpma teliyle hızlıca karıştırın.
- Bisküvileri soğuk süte batırıp bir tepsiye tek kat dizip üzerine kakaolu krema sürün ve tarçın serpin. Tekrar bir kat bisküvi dizip her katın kremasını sürdükçe üzerine tarçın serpererek malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayın. Son kat kremanın üzerine tarçın serpmeden buzdolabına kaldırın ve 2 saat kadar beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.
- Pasta dilimlerini tarçınla karıştırılmış kakao serpererek süsleyebilirsiniz.