



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN YAŞ PAŞTA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet PANDİSPANYA KEKİ
1 Paket muzlu puding
1 Bardak SÜT (KEKLERİ ISLATMAK İÇİN)
1 Paket krem şanti
2 Adet muz
1 Bardak SÜT (KREM ŞANTI İÇİN)
2,5 Bardak SÜT (MUZLU PUDİNG İÇİN)

ÖNCELİKLE KEKİMİZİN BİRİNİ PAPYON VE KULAKLARI OLUŞTURMADA KULLANACAĞIMIZ İÇİN PAPYONU ORTADA KALACAK ŞEKİLDE İKİ TERS PARANTEZ GİBİ KESİYORUZ BÖYLECE KEKİN SAĞINDAN VE SOLUNDAN KULAKLARI ORTASINDANDA PAPYONU ÇIKARMIŞ OLUYORUZ .KEKLERİMİZİN ARASINI 1 BARDAK SÜTÜMÜZLE ISLATIYORUZ, 2,5 BARDAK SÜTLE HAZIRLADIĞIMIZ MUZLU PUDİNGİ KESTİĞİMİZ PAPYON VE KULAKLARIN VE BÜTÜN HALDE BIRAKTIĞIMIZ DİĞER PASTA KEKİNİN ARASINA DÖKÜP MUZLARIMIZI DOĞRUYORUZ KEKLERİN ÜST PARÇALARINI KAPATIP HAZIRLADIĞIMIZ KREM ŞANTIYLE HER TARAFINI KAPLIYORUZ.DAHA SONRA KESMEDEN BÜTÜN OLARAK BIRAKTIĞIMIZ PASTAMIZIN UYGUN YERLERİNE KULAKLARI VE PAPYONU YERLEŞTİRİYORUZ. ÇUKULATA SOSU VE BONİBON ŞEKERLE AĞIZ BURUN GÖZ VE DİŞLERİNİ OLUŞTURUYORUZ.

Not: TAVŞANIN YÜZÜNÜ OLUŞTURMAK İÇİN MEVSİM MEYVELERİNDENDE FAYDALANABİLİRSİNİZ.