



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜLKER SAKLIKÖY İLE MUZLU İKİ RENKLİ PASTA

Çikolatalı Puding (1 Yemek Kaşığı)

Muz (1 Adet)

Süt (2 Su Bardağı)

Muzlu Puding (2 Yemek Kaşığı)

Çilek (3 Adet)

Toz antepfıstığı (3 Yemek Kaşığı)

Saklıköy Sade Bisküvi (1 Paket)

200 ml süt ile muzlu puding ve 200 ml süt ile kakaolu puding ayrı tencerelerde pişirilir.

Kelepçeli kare kabin tabanı bisküviler ile kaplanır ve üzerine kakaolu pudingin yarısı dökülür.

Kakaolu pudingin üzeri bisküvi ile kaplanır ve muzlu puding dökülür.

1 adet muz, muzlu pudingin üzerine doğranır ve üzeri tekrar pudingle kaplanır.

Muzlu puding katının üzeri de bisküvi ile kapatılır ve kakaolu pudingin kalanıyla pastanın en üst katı kaplanır.

Buzdolabında 3 saat dinlendirilir. Dinlendikten sonra kalıbın kelepçeleri açılır ve pastanın kenarları dikey şekilde Saklıköy bisküviler ile kaplanır.

Üzerine çilek ve toz Antep fıstığı ilavesi yapılarak servis edilir.

