



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANARDAĞ PASTA

100 Gr Sana Hamurışı
1 Kase eritilmiş çikolata
1 Çay Bardağı ceviz
2 Adet muz
1 Paket pötibör bisküvi
1 Çay Bardağı çikolata damlası
1 Paket pastaban
1 Paket krem şanti
1,5 Su Bardağı süt

1 paket krem şanti üzerindeki tarife göre sütle hazırlanır. İçine kırılmış bisküviler, çikolata damlası ve muzla beraber ceviz eklenerek karıştırılır. Pastabanın biri borcama konur. Üzerine hazırlanan harç konur ve kümbet şekli verilir. Diğer pastaban sigara böreği keser gibi 8 üçgene kesilir. Her üçgen pastanın üzerine yerleştirilerek üzerine çikolata sürülür. Ortada kalan boşluktan ise hazır meyve sosu dökülür.