



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

YARIM PASTA



1 kat hazır pastataban
Yarım poşet toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
2 adet muz
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Krem şanti ve soğuk süt mikserle köpürtülür.
- # Diğer tarafta hindistancevizi dışındaki malzemeler bir tencereye aktarılır.
- # Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir.
- # Pastabanın üzerine krem şanti yayılır. Boyuna dilimlenmiş muzlar konur.
- # Üzerine ılımış kakaolu karışım gezdirilir.
- # Soğuyunca hindistancevizi serpilir.
- # Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.

Not: Bu pasta, elma, şeftali, armut, çilekle de hazırlanabilir.