

Bol Muzlu Pudingli Pasta

Malzemeler

- 1 poset muzlu puding
- 3.5 su bardagi sut
- 30 adet kakaolu biskuvi(kaba gore degisebilir)
- 2 adet muz
- 1-1.5 cay bardagi findik kirigi

Yapilisi

Ilk once tencereye sutu koyup,pudingi ilave edin ve karistirarak orta ateste pisirin. Ocaktan aldiktan sonra karistirarak sogutun.Kabuk baglamamasi icin karistirma islemini surekli yapin.Daha sonra 10 adet biskuvinin tek yuzunu sute batirip cikarin ve kullanacaginiz kaba siralayin. Uzerine pudingin 3'te 1'ini yayın.Uzerlerine halka halka kesilmis muz dilimleri siralayin ve findik kiriklari serpin. Tekrar puding dokun,muz dilimleyin,findik serpin.Bu islemi biskuvileriniz bitinceye kadar yapin. 3 kat biskuvi,3 kat muz dilimleri,3 kat findik kirigi olmus olacak. Buzdolabinda dinlendirdiken sonra dilimleyerek servis edin.