

Kedidili Pasta

Malzemeler

1 paket kedidili biskuvi
1 litre sut
9 yemek kasigi seker
3 yemek kasigi bugday nisastasi
2 yemek kasigi un
2 paket vanilya
1 paket krem santi
Cikolata sosu icin:
1 paket cikolata sosu
3 cay bardagi soguk sut

Yapilisi

Sutu, sekeri, bugday nisastasini ve unu tencereye koyup muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirelim.

Ocaktan almadan iki paket vanilyayi ekleyip karistiralim.

Ocaktan aldiktan sonra birkac defa karistiralim.

1 paket krem santiyi muhallebinin uzerine dokup, sakiz kivamina gelene kadar mikserle cirpin.

Borcama, kedidili biskuvilerin yarisini dizin ve uzerine hazirladiginiz muhallebili karisimin yarisini dokun.

Kedidili biskuvilerinin kalan yarisini digerlerinin uzerine gelecek sekilde dizin ve kalan muhallebiyi uzerine dokun.

Cikolata sosunu 3 bardak soguk sutle pisirin ve hazirladiginiz pastanin uzerine dokun.

Buzdolabinda bir gece bekletin.

Susleyip servis yapin.