



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Yarəm Tort

Yarım Pasta



1 qat hazır pasataban
Yarım paket toz krem şan idi
1 çay stəkanı soyuq süd
2 Ədəd banan
Üzəri üçün:
1 Su stəkanı süd
1 Çorba qaşığı düyü unu
1 Çorba qaşığı kakao
1 Çay stəkanı şəkər
1 Paket vanil
1 Çorba qaşığı hindistan qozu

- # Krem şan idi və soyuq süd mikserlə köpürtülür.
- # Digər tərəfdə hindistan qozu xaricindəki vəsaitlər bir qazana köçürülür.
- # Davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasında bişirilər.
- # Pastabanın üzərinə krem şan idi yayılır. Boyuna dilimlənmiş bananlar qoyular.
- # Üzərinə ılımış kakaolu qarışıq gəzdirilər.
- # Soyuyunca hindistan qozu səpilər.
- # Soyuducunda 2 saat dinləndirilər.

Qeyd: Bu tort, alma, şaftalı, armud, çiyələklə də hazırlana bilər.