



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Damalı Tort

Damalı Pasta



1 ədəd kakaolu pandispanya  
1 ədəd sadə pandispanya  
2 paket toz krem şan idi  
2 su stəkanı soyuq süd  
2 ədəd banan  
İslatmaq üçün:  
1 su stəkanı süd  
Bəzəmək üçün:  
1 ədəd kvadrat şokolad  
2 ədəd kivi

- # Əvvəl süd və krem şan idi mikserlə çırpılar və soyuducuna qoyular.
- # Pandispanyaları şəkilli kəsmək üçün 1 ədəd su stəkan və 1 ədəd tort qabı alınar.
- # Pandispanyanın ilk qatının tam ortasına stəkan qoyular və kənarından iti uclu bir bıçaqla kəsilər.
- # Kəsilən qisimi qaldırmadan üzərinə çay qabı yerləşdirilər və kənarından bıçaqla kəsilər.
- # Eyni şəkildə digər 3 qat pandispanya da kəsilər. Hər pandispanya 3 parçaya kəsilmiş olar; yəni 1 mərkəz, 1 orta çevrə və 1 xarici çevrə parçası əldə edilir.
- # İlk kakaolu mərkəz alınar, kənarına orta sadə çevrə yerləşdirilər. Sadə çevrənin kənarına da kakaolu xarici çevrə qoyular.
- # Dairə şəklində tamamlanmış pandispanyanın üzərinə süd gəzdirilər. Krem şan ididən bir neçə qaşiq qoyular və sürtülər. Qıyılmış banan yerləşdirilər.
- # İkinci qat olaraq kakaolu mərkəzin üzərinə sadə mərkəz, sadə orta çevrənin üzərinə kakaolu orta çevrə və kakaolu xarici çevrənin üzərinə də sadə xarici çevrə yerləşdirilər.
- # Üzərinə təkrar süd gəzdirilər, krem şan idi sürtülər və qıyılmış banan səpilər.
- # Üçüncü və dördüncü qat pandispanyalar da eyni şəkildə sürüşdürərək qoyular.
- # Ən üstə və kənarlara krem şan idi sürtülər. Sonra üst qisiminə rəndənin qalın tərəfiylə şokolad rəndələnir.
- # Tortun yan tərəflərinə dairə şəklində doğranmış kivilər qoyular.
- # Tort soyuducunda bir gecə gözlənilər. Sabahısı günü dilimləyərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Eyni üsulla keks də hazırlana bilər. Keks üçün krem yerinə marmelad istifadə edilə bilər.