



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BASİT PASTA

1 litre süt
2 ay bardađı un
1 paket Őekerli vanilin
1 paket petibr sade/kakaolu bisküvi
1 paket krem Őanti
75 g margarin

Öncelikle bisküvileri robottan geçiriyoruz. Ben irili ufaklı olacak ölçüde yapıyorum. iyice un gibi yapmıyorum. Sonra tepsiye yayıyoruz biskvilerimizi. Sonra süt, Őeker, un ve margarin ile muhallebimizi piŐirip en son Őekerli vanilin de ilave edip ocaktan alıyoruz. 10 dakika kadar ılımasını bekleyip direk bisküvilerin üstüne döküyoruz muhallebiyi. Muhallebiyi çok bekletip de soğutmanıza gerek yok. Tepsiye döktükten sonra iyice donunca 1 paket krem Őantimizi zerine sürüyoruz. Buzdolabında biraz beklettikten sonra Őeritler halinde dilimleyip 2'ye katlayıp servis ediyoruz. İsterseniz arasına muz dilimleri koyup da servis edebilirsiniz.

Not: Ayrıca krem Őantiyi de kakaolu/sade/orman meyveli/ilekli olarak tercih edebilirsiniz
