



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEBE BİSKÜVİLİ KAKAOLU PASTA

- 1 paket kremşanti
- 2 paket bebe bisküvisi
- 1 adet elma
- 2 su bardağı soğuk süt
- 2 kaşık kakao
- 1 adet yumurta
- 100 gr badem
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 ay fincanı pudra şekeri

Derin bir kapta bebe bisküvisini elinizle kırınız. Kremşantiyi süt ile çırpıp katılaşıana kadar karıştırınız. Bademi sıcak suda bir taşım kaynatın ve ılınınca kabuklarını soyunuz. Kabuğunu soyduğunuz elmayı, rendeleyiniz. Hepsini bisküviyle karıştırınız. Derin ukur bir kaseenin içine strefilm yayınız. Karışımı kabın içine boşalıp elinizle iyice bastırarak düzeltiniz. Ardından buzdolabında dondurun, soğuk olarak servis edin.