



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ BATON PASTA

2 paket kedi dili bisküvi

Kreması için:

3 su bardak süt

3 yemek kaşığı un

7 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

2 paket kremşanti

Süslemek için şekerleme

Bisküvi ıslatmak için süt

Öncelikle krema için gerekli malzemeleri bir tencereye alıp pişirip soğumaya bırakıyoruz. Tam olarak soğuduktan sonra krem şantinin bir paketini hazırlayıp kremaya ekliyoruz ve mikserle çırpıyoruz. Süte batırılarak bir sıra kedi dili bisküviden dikdörtgen kalıba dizip üzerine krema sürüp tekrar süte batırarak bisküviyi diziyoruz bu işlemi bisküviler bitene dek yapıyoruz. Diğer krem şantiyi çırpıp üzerini süslemek için kullanıyoruz şekerlemeyi de üzerine diziyoruz.