



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ BATON PASTA

Yarım kg kakaolu pötibör bisküvi
2,5 su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
2 adet muz

Soğuk süt, un, şeker, nişasta bir tencereye konur, iyice çırpılır. Sonra orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce margarin ve vanilya eklenir. Margarin eriyene kadar karıştırılır. Baton (uzun) kek kalıbı streç film ile kaplanır. Tabanına ve kenarlarına bir kat bisküvi sıralanır. Üzerine ince bir kat krema sürülür. İnce doğranmış muz aralıklı konur. Üzerine tekrar bisküvi dizilir. Malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. En son kat bisküviyle tamamlanır. Üzeri kenarlardan sarkan streçle sarılır. Buzdolabında 1 gece bekletilir. Ertesi günü üst streç açarak ters çevrilir.

[ML® Baton Çörek için tıklayın](#)

[ML® Baton Çörek \(görsel\)](#)