



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ PASTA

2 yemek kaşığı margarin
1 litre süt
6 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker
2 paket kakaolu bisküvi
500 gr çilek
1 su bardağı dövülmüş fıstık

Öncelikle krema için bir tencereye süt, şeker, irmik, nişasta ve vanilyayı karıştırıp mullebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Daha sonra içine Hindistan cevizi margarini ekleyelim biraz daha kaynattıktan sonra ıslak bir borcam tepsiye mullebinin yarısını döküp tepsiye yayalım. Sonra bisküvileri üzerine ufalayalım. Üzerine blendırdan parçalanmış çilekleri ve fıstıkları ilave edelim. Daha sonra kalan mullebiyi döküp yayalım. Soğuduktan sonra isteğe bağlı üzerini süsleyip buzdolabında bir gün bekletelim. Soğuk servis edelim.