



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ İKİ KREMALI PASTA

MALZEMESİ

Kakaolu bisküvi

SARI RENK İÇİN:

1 Çay bardağı oralet

1 Çay bardağı toz şeker

1 Çay bardağı mısırözü nişastası

5 Çay bardağı su

BEYAZ RENK İÇİN:

1 Çay bardağı mısırözü nişastası

1 Çay bardağı toz şeker

5 Çay bardağı süt

Üzeri için;

Hindistancevizi

YAPILIŞI

1 İlk olarak bir tencerede oralet, toz şeker ve nişastayı karıştırınız.

2 Suyu yavaş yavaş ilâve ederek ateş üzerinde oraleti, muhallebiyi pişiriniz.

3 Islatılmış 20-25 cm. çapında kalıba dökünüz.

4 Üzerine kahverengi kakaolu bisküviyi bir sıra aralıksız diziniz.

5 Hemen diğer bir kaptaki nişastayı ve şekeri karıştırınız.

6 Sütü yavaş yavaş ilâve ederek ve ateş üzerinde karıştırarak kremayı muhallebi kıvamında pişiriniz.

7 Dizilmiş bisküvilerin üzerine dökünüz.

8 Ilık olunca buzdolabına koyarak bir iki saat bekletiniz.

9 Üzerini çekilmiş hindistancevizi ve fındıkla süsleyiniz.