



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ KOLAY PASTA

1 litre süt
2 ay bardağı un
1 paket şekerli vanilin
1 paket petibör sade/kakaolu bisküvi
1 paket krem şanti
75 gr margarin

Öncelikle bisküvileri robottan geçiriyoruz. Ben irili ufaklı olacak ölçüde yapıyorum. iyice un gibi yapmıyorum. Sonra tepsiye yayıyoruz bisküvilerimizi.

Sonra süt, şeker, un ve margarin muhallebimizi pişirip en son şekerli vanilin de ilave edip ocaktan alıyoruz. 10 dakika kadar ılımasını bekleyip direk bisküvilerin üstüne döküyoruz muhallebiyi. Muhallebiyi çok bekletip de soğutmanıza gerek yok. Tepsiye döktükten sonra iyice donunca 1 paket krem şantimizi üzerine sürüyoruz. Buzdolabında biraz beklettikten sonra şeritler halinde dilimleyip 2'ye katlayıp servis ediyoruz. İsterseniz arasına muz dilimleri koyup da servis edebilirsiniz.

Ayrıca krem şantiyi de kakaolu/sade/orman meyveli/ilekli olarak tercih edebilirsiniz.