



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ KREMALİ PASTA

MALZEMESİ

1/2 Kilo sade bisküvi
2 Su bardağı süt
1 Su bardağı su
8 Çorba kaşığı toz şeker
1/2 Paket küçük margarin
2 Çorba kaşığı oralet
2 Adet yumurta
Limon kabuğu rendesi
Bisküviyi ıslatmak için ayrıca bir bardak süt.

YAPILIŞI

1 Toz şekeri, unu, oraleti, iki yumurtayı ve limon kabuğu rendesini, bir tencerede karıştırınız.
2 Su ve süt karışımını yavaş yavaş ilâve ederek ve ateş üzerinde karıştırarak kaynatınız.
3 Koyulaşınca yarım paket küçük margarin ilâve ederek ateşten alınız.
4. Dikdörtgen şeklinde bir kap içine bu kremadan yayın ve sütle ıslatılmış bisküvileri yanyana sıralayınız.
5 Tekrar krema, tekrar bisküvi diziniz ve bu işlemi, 3-4 kat oluncaya kadar tekrarlayınız.
6 En üst tekrar krema ve bolca, dövülmüş ceviz serpiniz.
7 Buzdolabında buzluğa koyunuz ve 3-4 saat sonra dilimlere ayıyarak ikram yapınız.