



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ KREMALİ PASTA

1 adet hazır kek
1 ay bardağı süt
1 paket çikolatalı kremalı bisküvi
10-15 adet bebe bisküvisi
Kreması için:
1 ay bardağı toz şeker
2.5 su bardağı süt
1 paket vanilya
2 ay bardağı un
1 adet yumurta
125 gr. margarin

Kekin iki parçasını da sütle ıslatın. Alt parçasını servis tabağına alın. Bisküvileri ve sütü blender'dan geçirip kekin üzerine yayın. Diğer keki üzerine kapatın. Tencereye şeker, yumurta sarısını, unu koyun. Sütü yavaş yavaş ilave ederek pişirin. Ocaktan alıp vanilya ve margarini ekleyin. Soğuyunca pastanın her tarafına sürün. Dövmüş fıstıkla süsleyerek buzdolabında soğutun.