



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MEYVELİ PASTA

1 kilo süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kedicili bisküvi
1 yumurta (sarısı)
1 paket jel

Meyveler:

Çilek, muz, kivi (hangini isterseniz ya da hepsi)

Kedicili bisküvileri borcama dizin.Şekerli bir bardak sütü hafifçe ılıtın.Bisküvileri bu sütle her bisküvinin üstüne kaşık kaşık dökerek ıslatın.Bir tencereye 4 bardak sütü koyun, içine yumurta sarısını,unu,şekeri ekleyin. Bir çırpma teliyle kaynayana kadar durmadan karıştırın. Kaynayınca bir kaç dakika kadar daha karıştırıp vanilyayı ekleyin ve ocağın altını kapatın. Mümkünse mikserle 10-15 dakika kadar çırpın ve bisküvilerin üzerine dökün.Onun üzerine de meyveleri dilimleyip dizin ve meyveleri dağıtmadan, hazırladığınız jeli kremanın üzerine dökün. 10 dakika kadar bekletip dolaba koyun, 3-4 saat iyice katılaşmasını bekleyip dilimleyerek servis yapın.