



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ MUHALLEBİLİ PASTA

1 litre süt
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
50 gr margarin
1 paket vanilya
12 tane bisküvi (rondodan geçirilmiş)
1 poşet krem şanti
1 bardak süt

Muhallebi için süt, nişasta, un ve toz şeker karıştırılarak pişirilir. 10 dk. çırpılır. Çırparken 1 paket vanilya ve 50 gr margarin ilave edilir ve çırpılır. Rondodan geçirilmiş bisküviler fırın tepsisine dökülür. Üzerine muhallebi dökülür. Soğuduktan sonra 1 poşet krem şantiyi hazırlanır. Üzerine sürülür. Dikdörtgen kesilir. Spatulayla çevrilir. İkiye katlanır. Buzdolabında bekletilir.