



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİSKÜVİLİ PASTA

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Su Bardağı un
- 1 Paket kakao
- 1 Litre süt
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kakaolu petibör bisküvi

Un, şeker süt, kakao ve vanilyayı orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi hazırlayın. Ocaktan alınca içine sana margarin ekleyip karıştırın. Bisküvileri sırayla bu muhallebiye batırıp dikdörtgen kalıba dizin. En son kalan muhallebiyi üzerine döküp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Keserken verev şekilde kesin.