



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ YAŞ PASTA

125 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta
2 Çay Fincanı toz şeker
3 Çorba Kaşığı kakao
1 Paket bisküvi
3 Su Bardağı süt
3 Çorba Kaşığı un (ya da nişasta)
2 Adet vanilya

Önce yumurta pişirilerek tencerede çırpılır. İçersine süt,kakao,un eklenerek karıştırılarak pişirmeye alınır. Ağırlaşmaya başlayınca şekeri ilave edilir.Bir iki kere tıkırdaması yeterli, altı söndürülür. Yağ ve nişasta eklenerek karıştırılarak 10dakika ılıtılır. İstenilen tepsi veya çukur tabağa bir kat bisküvi üzerine krema koyulur. Bitinceye kadar aynı işlem yapılır.Üzeri hindistan cevizi,fındık ile süslenerek dolapta bekletilir ve afiyetle yenir.