



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI FINDIKLI BİSKÜVİLİ PASTA

6 Su Bardağı süt
2 Yemek Kaşığı nişasta
1 Su Bardağı fındık
1,5 Su Bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
20 Adet bebe bisküvisi
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı un
200 gr bitter çikolata
6 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

BİR TENCEREDE 5 SU BARDAĞI SÜT, 1 BARDAK ŞEKER, 1 KAŞIK NİŞASTA VE UNU KAYNATIN. ALMAYA YAKIN VANİLYA VE 3 YEMEK KAŞIĞI SANA MUTLU AİLEYİ KATIN. AYRI BİR TENCEREDE BİTTER ÇİKOLATALARINIZI RENDELEYİN. İÇİNE SÜT, 1 KAŞIK NİŞASTA VE YUMURTA SARISIYLA ÇIRPILMIŞ YARIM BARDAK ŞEKERİ KATIN. ÇIRPMA TELİYLE KARIŞTIRARAK KAYNATIN. ALMAYA YAKIN 3 YEMEK KAŞIĞI SANA MUTLU AİLEYİ EKLEYİN. SERVİS KABİNİZİN ALTINA BEYAZ KREMAYI DÖKÜN. ÜZERİNE İNCE DÖVÜLMÜŞ BİSKÜVİLERİ VE FINDIKLARIN YARISINI SERPİN. BİTTER ÇİKOLATALI KREMAYI ÜZERİNE DÖKÜN. FINDIKLA SOĞUK SERVİS YAPIN.