



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇABUK PASTA

- 250 gr margarin
- 1 ay bardađı un
- 2ay bardađı toz Őeker
- 4 su bardađı süt
- 4 yemek kaŐığı kakao
- 2 paket ptibr bisküvi
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaŐığı dövülmüŐ fıstık
- 1 su bardađı krema

Tencerede margarin erittikten sonra un koyup pembeleşene kadar kavurun. Süt, kakao, toz Őeker ve vanilya ilave edip muhallebi kıvamında pişirin. 1 su bardağı kadarını ayırın. Kalan muhallebinin içine ufalanmış bisküvi koyup karıştırmak ve kelepçeli kek kalıbına dkn. Buzdolabında 3 saat beklettikten sonra servis tabağına alın. Ayırdığınız muhallebi ve kremayı mikserde çırpın ve pastanın her tarafına sürün. dövülmüŐ fıstıkla süsleyip servis yapın.

