



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BİSKÜVİ PASTASI

<https://www.sultanmarketing.kz>

1 paket Sultan Legenda bisküvisi
150 g Sultan Otrubnoye bisküvisi
½ paket Sultan Fantaziya bisküvisi
200 g margarin
750 g süt
3 yemek kaşığı mısır nişastası
3 yemek kaşığı kakao
7 yemek kaşığı şeker
½ bardak dövülmüş fındık
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
Kokos rendesi

Sütü, nişasta, kakao ve şekerini birlikte kaynatın. Kaynadıktan sonra margarin ve portakalın kabuğunu ekleyin. Koyulaşınca kadar kaynatmaya devam edin. Sultanın Legenda, Fantaziya ve Otrubnoye bisküvilerini ezin. Ezilmiş bisküviyi ve fındığı hazırlanan katkıya ekleyin ve ateşten alın. Soğumasını bekleyin. Yuvarlak tepsinin içerisini ince yaprakla kaplayın. Katkıyı yaprağa dökün ve sarın. Buzdolabına koyup dondurduktan sonra servis yapılacak kaplara koyun. Kokos rendesi ile süsleyip ikram edebilirsiniz.