



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI BİSKÜVİ PASTASI

1 paket Sade Ülker Pötibör Bisküvi
2 paket Çifte Kavrulmuş Ülker Pötibör Bisküvi
100 gr iri çekilmiş ceviz
1 kutu çilekli-çikolatalı-kaymaklı karışık dondurma
50 gr tereyağı
2-3 kaşık süt

- Bisküvileri mutfak robotunda çekin. Yarısını ayırıp içine tereyağı ve 2-3 kaşık süt ekleyerek yoğurup pastanın tabanını hazırlayın. 18-20 cm çapında kelepçeli bir kalıbın dibine bastırarak yerleştirin. Kalıbı buzluğa koyun.
- Dondurmayı buzlukta çıkarıp kaşıkla kolay alınabilir kıvama gelene kadar dışarıda bekletin.
- Kalıbı buzlukta alıp dondurmanın yarısını içine boşaltıp yayın. Üzerine kalan ufalanmış bisküviyi çekilmiş cevizle karıştırıp kuru halde bir kat halinde yayın. Üzerini kalan dondurmayı doldurun ve kalıbı buzluğa koyun. En az 2 saat bekletin.
- Pastayı servisten 10 dakika önce buzlukta çıkarın. Çemberi dikkatlice açıp pastayı çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.