



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ PASTA

Malzemeler:

750 gr. süt
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
8 yemek kaşığı şeker
20 adet kedidili bisküvi
125 gr. margarin
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

1 yemek kaşığı nişasta, un, vanilya, bir bardak su ile eritilir. İçine 1 yumurta sarısı konulur. Çırpılır. 750 gr. süt ateşte ısıtılır. Isınan sütün içine yukardaki karışım ilave edilir, şeker konup koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Söndürülünce içine margarin ilave edilip çırpılır. Servis tabağının altına yapılan kremadan konup sonra üzerine bisküviler dizilir ve bu kat kat devam eder. En üste krema döküp hindistancevizi serpilir. Buzdolabının buzluğunda muhafaza edilir.