



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ BİSKÜVİ PASTASI

Malzemeler:

20 adet kestane şekeri

40 adet pötibör bisküvi

3 su bardağı süt

3 yemek kaşığı tozşeker

1 paket vanilya

4 yemek kaşığı kakao

75 gr bitkisel margarin

Bisküvileri mutfak robotunda mercimek büyüklüğüne gelinceye kadar çekin. Kestane şekerlerini iyice ezip derin bir kaptaki bisküviyle karıştırın. Kakao, tozşeker, vanilya ve margarini küçük bir tencereye koyup orta ısı ateşte, tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak koyulaşıp kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp bisküvili kestenenin olduğu kaba aktarın. Çatal yardımıyla malzemeleri ezerek karıştırın. Derin bir cam kaseyi ya da erin bir kek kalıbını buzdolabı poşetiyle ya da streç filmle kaplayın. Karışımı kalıba aktarıp üzerini elinizle düzeltin. Pastayı buzdolabını derin dondurucusunda 1 gece bekletin. Servise sunmadan 20 dakika önce çıkarıp oda sıcaklığında bekletin. Servis tabağına ters çevirip dilimleyerek servise sunun.