



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI PASTA

MALZEMELER

½ paket margarin
1 su bardağı un
1 litre süt
1 adet damla sakızı
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kakaolu bisküvi
1 su bardağı dövülmüş fındık veya ceviz

HAZIRLANIŞI

Margarini eritin, sürekli karıştırarak unu ekleyin. Pembeleşen una sütü azar azar ve karıştırarak ilave edin. Süt kaynamaya başladığında dövülmüş damla sakızını , şeker ve vanilyayı ekleyin. Muhallebinin topaklanmaması için sürekli karıştırın. Koyulaşınca ateşten alın, yüksek devirli mikserle 5 dakika karıştırın. Fırın tepsisine alüminyum folyoyu döşeyin. Üzerine un halindeki bisküviyi yayın ve onun da üzerine muhallebi ve ardından dövülçüş ceviz yada fındığı yayın. Soğuması için serin bir yerde bekletin. Soğuyunca rulo haline getirin. Fındık ve cevizle süsleyin Düzgün kesilmesi için buzlukta 20 dakika bekletin.