



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU BİSKÜVİLİ PASTA

Nazan Karakaş

2 paket kavrulmuş bisküvi
1 kg süt
2 kaşık un
1 kaşık nişasta
İstenilen kadar şeker
1 paket vanilya Kakao
1 kaşık margarin
6 kaşık vişne reçeli
2 paket krem şanti
2 bardak süt

Süt, nişasta, un, şeker, vanilya, kakao hepsini karıştırıp iyice çırpalım. Kısık ateşte pişirelim. En son margarin ekleyelim. Altını kapatıp ısıya dayanıklı cam kaba bir sıra bisküviyi serip üstüne kremayı döküp bu işlemi krema bitene kadar yapalım. En son çırpığımız krem şantiyi üstüne döküp buzdolabına koyup soğutalım. Servis ederken üstüne vişne reçeli döküp afiyetle yiyelim.

