



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PASTA

Un (3 Yemek Kaşığı)
Toz Şeker (1 Su Bardağı)
Vanilya (1 Paket)
Kakao (4 Yemek Kaşığı)
Süt (6 Su Bardağı)
Tereyağı (1 Yemek Kaşığı)
Çilek (10 Adet)
Ülker Pötibör (1 Paket)

İlk olarak puding malzemelerini karıştırıp paketinde yazdığı gibi karıştırarak pişirelim.
Altının pişerken tutmaması için ateşi çok yüksek açmamaya ve sürekli karıştırmaya dikkat edelim.
Sonra istediğimiz bir tepsinin altını kısık ateşte biraz ıslatalım ve ardından Ülker pötibör bisküvileri dizelim.
Pudingi bisküvilerin üzerine kaplayacak şekilde dökelim.
Bisküvi ve puding bitene kadar eşit bir şekilde kat kat dizelim, son kat olarak pudingle kapatalım.
Oda sıcaklığına kadar ılıyan pastayı buzdolabında 1-2 saat dinlendirelim.
Servis yapmadan önce dilimleyerek süsleyelim.

