



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSKÜVİLİ ÇABUK PASTA

2 paket pötibör bisküvi (kakaolu ya da sade)

Puding için;

4 su bardağı süt

2 tepeleme yemek kaşığı un

6 yemek kaşığı tozşeker

3 tepeleme yemek kaşığı kakao

100 gram margarin

Üzeri için;

1 poşet toz kremşanti

Yarım su bardağı süt

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Süt ve unu bir tencereye koyun. Üzerine tozşeker ve kakaoyu ilave edip iyice çırpın. Pudingi kısık ateşte sürekli karıştırarak, ko-yulaşım muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynayınca ocaktan alıp margarini ekleyerek hızla karıştırın. Margarin iyice eridiğinde pudingi ılık hale gelmesi için bir kenarda bekletin. Bisküvileri çok küçük parçalar halinde kırın. Bunları ılık haldeki pudingin içine aktarıp tahta kaşıkla iyice karıştırın. Cam veya porselen kaseye streç film ya da buzdolabı poşeti yayın. Hazırladığınız bisküvili karışımı kaseye aktarın. Üzerine kaşıkla bastırıp iyice yayılmasını sağlayın. Pastayı buzdolabında bir gece bekletin. Kremşanti ve soğuk sütü bir kasede katılaşıncaya kadar çırpın. Buzdolabından çıkardığınız pastayı servis tabağına ters çevirin. Üzerindeki naylonu sıyırın. Kremşantiyi spatula yardımıyla üzerine sürün. Çekilmiş cevizle süsleyin.