



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ KAŞIK PASTASI

Tabanı için:

- 1 paket kediye bisküvi
- 1 su bardağı kadar süt
- 1 tatlı kaşığı granül kahve
- 1 tatlı kaşığı şeker

Kreması için:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket toz krem şanti

Çikolata sosu için:

- 150 gram sütlü çikolata
- 200 gram krema

Kreması için süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını tencerede bir araya getirip çırpın.

Ocağa alıp muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Göz göz olana kadar pişirdiğiniz muhallebiyi üzeri kabuk tutmasın diye arada karıştırarak ılınmaya bırakın.

Çikolata sosu için kremayı kaynayana kadar ısıtın.

Çikolatayı parçalara bölüp kremaya ilave edin ve eriyene kadar karıştırın.

Tereyağını ve krem şantiyi de sosa ekleyip mikserle çırpın.

Diğer tarafta süte şekeri ve kahveyi ekleyip güzelce eritin.

Bisküvileri bu karışıma batırıp fırın kabının tabanına dizin.

Üzerine kremayı ve çikolata sosunu dökün.

Dilerseniz bu işlemi bir kez daha tekrarlayın.

Kaşık pastasını 4-5 saat buzdolabında soğuttuktan sonra tabaklara kaşıklara bölüştürerek servis edin.

