



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BİSKÜVİLİ PASTA

2 adet muz
2 paket kakaolu bisküvi
Kreması için:
2 adet portakal
1 paket vanilya
3 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
4,5 çorba kaşığı toz şeker
75 gr margarin
1 paket kedi dili bisküvi

Meyveli Bisküvili Pasta'nın kremasını hazırlamak için vanilya, yumurta sarısı, sana klasik yağ ve un, nişasta, şeker ve sütü bir tencereye ekleyerek pişirmeye başlayın. Krema kaynadıktan sonra üçte birini sosunu hazırlamak için ayırın. Geri kalanının üzerine bisküvileri kırarak kremaya katın.

Yukarıda belirtilen miktarda portakalı rendeleyerek kremaya ekleyin. Daha sonra muzları ince ince kesin ve bisküvilerle beraber karışıma katın. Sürekli olarak karıştırın ve sonra yağlı bir kek kalıbının üzerine dökün. Bir süreliğine buzdolabına koyun. Meyveli Bisküvili Pasta buzdolabında soğuduktan sonra ayırdığınız kremanın içerisine portakal suyu sıkarak karıştırın. Son olarak pastayı servis tabağının üzerinde ters çevirerek pasta sosunu üstüne dökün. Dilerseniz portakal dilimlerini pastanıza dizerek, süsleyebilir ve servise sunabilirsiniz.