



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU BİSKÜVİ PASTASI

<https://www.sultanmarketing.kz>

3 paket Sultan Petit Beurre bisküvisi
6 yemek kaşığı un
1 yumurta
6 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilin
1 litre süt
25 g margarin
4 adet muz

Yumurtayı unda çırpınız. Un ve şeker ekleyin. Koyulaşınca kadar kısık ateşte kaynatın. Sıcak süte margarin ekleyin. Hazır olan kıvamın 1/3'ünü ince yaprağa kat kat olarak sürün. 1 paket 3x9 cm hacimli Sultan Petit Beurre bisküvisini koyulaşmış bisküvinin uzun tarafı dışarı bakacak şekilde koyun. Kalan kıvamı ince katlarla koyulan bisküvinin üzerine dökün. 2 paket bisküviyi böylece yerleştirin ve üzerine kalan kıvamı dökün. Muzu kabuğundan temizleyerek koyulan bisküvinin arasına koyun. Yaprığın iki uzun tarafını kaldırıp ve onları birleştirerek piramit şekline getirin. Sarılmış böreği buzdolabında dondurun. Kalan muzları temizleyip dilimlere bölün ve onlarla pastayı süsleyin. Hazır olan pastayı ikram edebilirsiniz.