



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PASTA

100 gram tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 litre süt
Yarım paket kakaolu bisküvi

Öncelikle derin bir tencerede yağı eritip, hemen unu üzerine ekleyip, sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Sonra üzerine toz şeker ve süt aktararak yine sürekli karıştırmaya devam edin. Muhallebiniz kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocağın altını kapatın ve ılımaya bırakın.

Öte yandan yuvarlak veya kare ya da dikdörtgen, orta boy ama kenarları en az 3-4 parmak yüksekliğinde bir kalıbın içine su koyarak her tarafını ıslatıp, fazla suyu dışarı boşaltın.

Ilınan muhallebiyi mikserle en az 5 dakika çırpıp, iyice katılaştırın. Sonra bu muhallebinin yarısını içini ıslattığımız kalıbın dibine dökün. Üzerine bir sıra kakolu bisküviyi yan yana dizip, tekrar kalan ikinci parti muhallebiyi de onun üzerine gezdirin. Sonra en az 3-4 saat buzdolabında bekleterek tatlınızın kıvama gelip, iyice katılaşmasını bekleyin.

Servisten önce dolaptan çıkarıp, üzerine varsa tarçın ya da Hindistan cevizi serpiştirin. Dilimleyip, servise sunun.

