



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BİSKÜVİLİ PASTA

1 paket normal petibör bisküvi  
1/5 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 yemek kaşığı un  
Yarım su bardağı toz şeker  
3 su bardağı süt  
Yarım paket vanilya  
Yarım yemek kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Bir tencereye sütü, unu, tereyağını, nişastayı, şekeri ve kakaoyu ekleyerek karıştırın. Blendırdan geçirerek topaklanmasını önleyebilirsiniz. Yavaş yavaş kaynayan ve krema kıvamına gelen karışımı ocaktan alın. Bir yanmaz cam tepsiyi ısıtın. Altına ince bir tabaka karışımdan dökün. Ardından bisküvileri çok az süte bandırıp üzerine yerleştirin. Diğer katmana yeniden karışımdan dökün. En son hindistancevizini döküp buzdolabına koyun. 30 dakika sonra tüketime hazır.

