



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ PASTA

1/2 kg pötibör bisküvi
1 bardak süt
Yarım bardak dövülmüş fındık veya ceviz
Krema için:
3 yumurta
3 çorba kaşığı un
7 çorba kaşığı şeker
3,5 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı süt
1/2 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1/4 paket margarin (250 gramlık paket)

Küçük bir tencereye yumurta, un, şeker ve kakaoyu koyun. Üzerine azar azar süt ilave edip, devamlı karıştırarak, malzemeleri ezin. Orta hararetli ateşte koyulaşana dek pişirin. Ateşten alıp, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Kaymak tutmaması için arasıra karıştırın. Margarini kremanın içine koyun. Karıştırarak eritin. Kare veya dikdörtgen şeklindeki bir kalıba 2-3 kaşık krema koyup, kabın altını kaplayacak şekilde yayın. Sütü bir kaba koyun. Bisküvileri süte batırın. Kremanın üzerine aralıksız olarak dizin. Bisküvilerin üzerine krema yayın. Tekrar ısıtılmış bisküvileri dizin. Bu işleme bisküviler bitene dek devam edin. Üzerini ve yanlarını kalan krema ile kaplayın. Üzerini dövülmüş ceviz veya fındıkla süsleyin. Buzdolabında birkaç saat bekletip, servis yapın.