



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ PASTA

250 gr. kakaolu bisküvi
2 adet yumurtanın sarısı
2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 adet portakal suyu
1 adet portakal kabuğu
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Bisküvileri toz haline getirin. Yumurta sarısı, şeker, portakal suyu ve rendelenmiş portakal kabuğunu çirpın. Kısık ateşte, krema haline gelene kadar pişirin. Ocaktan alıp margarini katın. Karışımdan bir su bardağı ayırın. Kalanına bisküvileri ekleyip çukur bir kaba yerleştirin. Buzdolabında 20 dakika kadar bekletin. Dolaptan çıkardığınız pastayı ters çevirip üzerine ayırdığınız kremayı sürün.