



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ PASTA

1 paket petibör bisküvi
1 kilo süt
1 çay bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket vanilya
2 tane muz
Biraz dövülmüş fıstık

Tencereye sütü, unu ve kakaoyu koyup iyice karıştırın. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında şeker ve hindistancevizini ekleyip göz göz oluncaya kadar pişirin. Ocaktan almadan vanilyayı ekleyip mikserle 4-5 dk çırpın. Suyla ıslattığınız borcama muhallebinin bir kısmını dökün, dilimlenmiş muzları ve bisküvileri dizip kalan muhallebiyi üzerine yayın. Oda ısısına gelen tatlıyı buzdolabında bir müddet dinlendirin. Servis yapmadan önce üzerine dövülmüş antepfıstığı serpiştirip dilimleyerek servis yapın.