



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PASTA

250 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Kg. bisküvi
1 Paket vanilya
7 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Paket margarin
2 Bardak süt
50 gr kakao
3 Yemek Kaşığı un

Tencereye 3 yumurta, 3 kaşık un, 7 kaşık şeker ve kakaoyu koyun. Sütü azar azar ilâve ederek ezin. Ateşe koyup un çorbası koyuluğunda gelinceye kadar kaynatın. Fazla kaynatmayın, kokusu ve lezzeti değişir. Ateşten alıp vanilya ve limon kabuğu rendesi ilâve edin. İlik hale gelince, margarini kremaya katıp, karıştırın. Dikdörtgen veya kare şeklindeki bir kalıba 2-3 kaşık krema koyup yayın. Sütü bir kaba koyup bisküvileri yayın. Tekrar ıslatılmış bisküvileri birinci sıranın üzerine dizip tekrar krema sürün. Bu işlemi krema ve bisküvi bitinceye kadar sıra sıra yapın. Bisküvi bitince kalan krema ile üstünü ve yanlarını kapatın. Üzerine arzu ederseniz dövülmüş fındık, ceviz serpin. Kalıbı buzdolabına koyup 2-3 saat bekletin. Sevis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.03.2023