



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PİRAMİT PASTA

3 kaşık Sarelle
1/2 kg süt
250 gr bisküvi
1 bardak şeker
1 kaşık margarin
1 kaşık un

1 bardak şeker ile unu tencerede karıştırın ve üzerine süt ekleyin. Soğuk olarak karıştırdıktan sonra ocağa koyun ve karışım ılık hale gelince 3 çorba kaşığı Sarelle'yi ekleyin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. Muhallebi ağırlaştıktan sonra margarin ekleyin ve ocağın altını kapatın. Yağ eriyinceye kadar karıştırın. 250 gr bisküviyi kırarak küçük parçalara ayırın (ne çok fazla ufalayın, ne de çok iri bırakın). Kırarak ufaladığınız bisküvilerin üzerine muhallebiyi dökün. Bir kaşık yardımı ile bisküvilere iyice sıvanmasını sağlayın. 40x30 cm'lik bir folyo kağıdın ortasına bu karışımı dökün ve piramit şekli vererek, kenarları kıvrın. 2 saat buzdolabında bekletip servis yapın.