



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURÇAKLI KOLAY PASTA

Alt Taban:

1,5 paket ETİ Burçak Klasik Bisküvi

2 yemek kaşığı kakao

Yarım paket (125 gr) margarin veya tereyağı (erimiş)

2 çay bardağı süt

Muhallebi:

1 litre süt

2 yemek kaşığı mısır nişastası

2 yemek kaşığı pirinç unu

1 adet yumurtanın sarısı

7 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

Yarım paketten az margarin veya tereyağı

En Üstte:

Kakao

Geniş bir kasenin içinde bisküvileri elinizle kırarak un haline getirin. Üzerine kakaoyu ve erimiş yağı ekleyin. Sütü azar azar ekleyip malzemeleri karıştırın. (Ne çok cıvık, ne de çok katı bir hal almalı) Bu karışımı dikdörtgen bir borcama kaşıkla bastırarak yayın. Muhallebi için gereken tüm malzemeleri tencereye koyun ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Muhallebiyi henüz sıcakken düzgün bir biçimde bisküvili karışımın üzerine yayın. Muhallebin soğumadan, kakaoyu üzerine serpin.

