



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI PASTA

10-15 top vanilyalı dondurma
125 gram margarin
4 çorba kaşığı toz şeker
2 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 paket kakao
2 çay bardağı süt
4 paket pötiör bisküvi
2 adet yumurta
Üzeri ve kenarları için:
Toz antepfıstığı

Margarini toz şekerle eritin. Ocaktan alıp, limon kabuğu, kakao ve süt ekleyip, karıştırın. Ufalanmış bisküvi ilave edin. Yumurta ekleyip, karıştırmaya devam edin. Karışımın yarısını, yağlı kağıtla kaplanmış küçük boy yuvarlak kek kalıbına yayın. Aralarına dondurma toplarını yerleştirin. Diğer yarısına da aynı işlemi uygulayın. Derin dondurucuda 1 gece dinlendirin. Ertesi gün derin dondurucudan, buzdolabının alt rafına alın ve 3-4 saat daha dinlendirin. Antep fıstığı ile süsleyerek, soğuk servis yapın.

