



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI ŐEKERLİ PASTA

20 adet kedidili bisküvi [savuyel]
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
2 paket vanilya
250 gram çikolatalı dondurma

Pastanın kremasını yapmak için sütü, yumurta sarısını, kakaoyu, unu ve şekerini tencerede iyice çırpın. Ocak üzerinde koyulaşınca kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp üzerine tereyağı ve bitter çikolatayı ekleyip çikolata eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin.

Kedidili bisküvileri çok az sütle ıslatıp servis tabağının altına bir sıra dizin. Üzerine de kremadan bir miktar döküp yayın. Bu şekilde 3 kat yapıp kenarlarına da kremadan bolca sürüp bisküvileri dizin. Aralarına kaşıkla dondurmaları yerleştirin. Üzeri ve kenarlarına bisküvileri dizin. Krema kaldıysa biraz üzerine sürüp kakao serpin ve buzdolabında 25 dakika dondurulmuş bekletin. Hazırladığınız kremanın içine muz ya da başka meyveleri ekleyebilirsiniz. Ya da renkli şekerleri ortasına doldurun ve öyle ikram edin.
