



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIZLI YAŞ PASTA

250 gram tereyağı
1 çay bardağı un
2 çay bardağı toz şeker
4 su bardağı süt
4 yemek kaşığı kakao
2 paket sade bisküvi
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağı krema

Tencerede tereyağını erittikten sonra un koyup pembeleşene kadar kavurun. Süt, kakao, toz şeker ve vanilya ilave edip muhallebi kıvamında pişirin. 1 su bardağı kadarını ayırın. Kalan muhallebinin içine ufalanmış bisküvi koyup karıştırın ve kelepçeli kek kalıbına dökün. Buzdolabında 3 saat beklettikten sonra servis tabağına alın. Ayrırdığınız muhallebi ve kremayı mikserde çırpın ve pastanın her tarafına sürün. Dövülmüş fıındıkla süsleyip servis yapın.

