



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## İNCİRLİ KAYISILI BİSKÜVİ PASTASI

Oktaş Usta

- 2 adet pötibör bisküvisi
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı süt 100 gr. tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı ceviz
- 6 adet incir
- 6 adet kayısı
- 1 paket bitter çikolata (150 gr.)

Bisküvi paketini açıp 18 adetini ayırıyoruz. Diğer bisküvileri geniş bir kaba alıp kırıyoruz. Üzerine kuru kayısı ve incirleri doğrayıp, iri parçalanmış ceviz parçalarını döküyoruz. Kakaoyu, toz şeker, eritilmiş tereyağını ve sütü ilave edip karıştırıyoruz. Güzelce karıştıktan sonra tezgahın üzerine alıyoruz. Ayırmış olduğumuz bisküvileri servis tabağına enine yan ydta diziyoruz. Pastamızın harcını bisküvilerin üzerine döküp, boyunu bisküvi boyu seviyesine kadar çıkartıyoruz. Sonra harcın iki yanına karşılıklı bisküvileri koyuyoruz ve üst kısımlarını birleştirerek üçgenimizi oluşturuyoruz (fotoğraftaki gibi). Benmari usulüyle eritmiş olduğumuz çikolatayı, bisküvilerin üzerine fırçayla sürüyoruz. Bir gece buzdolabında beklettikten sonra, dilim dilim keserek servis yapıyoruz.

