



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ PİRAMİT PASTA

125 Gr Sana Klasik
1 Çay Bardağı DOĞRANMIŞ KURU İNCİR
1 Şu Bardağı süt
2 Yemek Kaşığı hindistan cevizi
4 Yemek Kaşığı kakao
1 Çay Bardağı iri kıyılmış ceviz
500 gr petibör bisküvi

SANAYAĞINI eritip süt ve kakao ile karıştırın..Bisküvileri kırıp ceviz ve doğranmış kuru incirle beraber sütlü karışıma ekleyin. Karışımı streçe veya folyoya sarıp piramit şekli verin. Pastayı buzlukta 2-3 saat bekletin. Donunca hindistan cevizi serpip dilimleyerek servis yapın.