



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BİSKÜVİLİ PASTA

4 paket kakaolu pötibör bisküvi
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Muhallebi için:
2 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un veya buğday nişastası
4 çorba kaşığı toz şeker
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Üzerine:
Pudra şekeri
Süslemek için:
Kivi
Çilek
Nane

Kakaolu bisküviyi elinizle bir kaba ufalayın. Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin ve karıştırın. Muhallebi için sütü bir tencereye alın ve içine yumurta sarısı, un veya buğday nişastası, toz şeker ve rendelenmiş portakal kabuğu ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırın. Pişen muhallebiyi bisküvi ile karıştırın ve dileğiniz kalıba alıp, şekil verin. Donması için buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpin. Dilimlenmiş kivi, çilek ve nane ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

