



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY BİSKÜVİLİ PASTA

3 paket kakaolu piknik bisküvisi  
1 paket fındık  
1 küçük paket sütsüz çikolata  
2-3 adet portakal kabuğu reçeli  
veya şekerlemesi 1 paket kremşanti  
Sosu için:  
2 kahve fincanı tozşeker  
2 kahve fincanı su  
1 çorba kaşığı silme nişasta  
3 çorba kaşığı silme kakao

Bisküvileri 5-6 parçaya bölüp, hazırlayınız.

Fındıkları kıyınız.

Reçeli fındık büyüklüğünde doğrayınız.

Çikolatayı iri iri doğrayınız.

Kremşantinin 1 paketini kutudaki tarifine göre hazırlayıp, yukarıdaki malzemeleri koyup, karıştırınız.

Dibi yuvarlak bir tase veya payreks bir kaba kenarlara da gelecek şekilde bir kâğıt veya naylon yayınız.

Hazırladığınız karışımı kâğıdın üzerine koyup, kenardaki kâğıtları da üste kapatıp, kabı buzluğa koyup, 1 saat dondurunuz.

Sonra buzluktan alıp, iç kısımda ya 1 gün veya 5-6 saat tutup, servis tabağına ters çeviriniz.

Kâğıdı çıkarıp, üzerine sosunu kaşık kaşık döküp, kaplayınız.

Keserek servis yapınız.

Sosun hazırlanışı:

Şekeri, suyu, nişastayı ve kakaoyu bir tencereye koyup, karıştırarak muhallebi gibi pişiriniz.

Bu pastada veya diğer pasta ve keklerde kullanınız.