



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY EKLER PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket kedi dili bisküvi
Yeteri kadar süt
Yeteri kadar hindistancevizi
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
6 çorba kaşığı toz şeker
2 paket vanilya

Vanilya hariç krema için gerekli tüm malzemeleri bir tencereye koyup çırpın ve orta ateşte pişirin. Ocaktan alıp mikserle 1-2 dakika kadar çırpın ve tekrar ocağa koyup göz göz oluncaya kadar tekrar pişirin. Ocaktan alın ve vanilyayı ekleyip mikserle tekrar iyice çırpın. Bir kenara alıp soğutun.

Geniş ve çukur olarak iki ayrı kaba süt ve Hindistan cevizini koyun. Bisküvilerin düz kısımlarına soğuyan kremadan sürün ve diğer bisküvinin düz kısmıyla kapatın. Hızlı bir şekilde her yerini önce sütle ıslatın sonra da Hindistan cevizine bulayın. Bisküviler bitene kadar işlemi tekrarlayın.

Bir gece buzdolabında bekletin. Servis etmeden önce çikolata sosu ile süsleyin. Eklerin sosu emmemesi için çikolata sosunu önceden sıkmayın.

