



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİRAMİT PASTA

Ümit Usta

2 su bardağı süt
25 adet pötiör bisküvi
8 orba kaşığı tozşeker
3 orba kaşığı kakao
3,5 çorba kaşığı un
3 adet yumurta sarısı
125 gr. margarin

Bir kapta şeker, kakaoyu, unu ve yumurta sarılarını karıştırılır.
Sütü yavaş yavaş ilave ederek eze eze karıştırmaya devam edelim.
Daha sonra bu karışımı ateşe oturtup muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim ve soğumaya bırakalım.
Hazırladığımız bu kakaolu sosa, margarin ilave edip çırparak iyice yedirelim.
Kırdığımız bisküvileri, muhallebinin içine katıp iyice karıştırılır.
Hazırladığımız karışımı, yağlı kâğıdın veya streçin üzerine döküp kâğıt yardımıyla üçgen şekli verelim.
Bozdolabında en az 2-3 saat donmasını bekleyip dilimleyerek servis yapalım.