



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİRAMİT PASTASI

MALZEMESİ

300 Gram bisküvi

1,5 Su bardağı pudra şekeri

2 Yumurta

3 Çorba kaşığı kakao

1 Küçük paket margarin

Portakal kabuğu rendesi.

YAPILIŞI

1 Yumurtayı, şekerle iyice çırpınız.

2 Buna, erimiş yağ, kakao ve biraz portakal kabuğu rendesi ilâve ederek karıştırınız.

3 Bisküviyi ufalayınız ve karışımın içine katınız.

4 Karışıma, elinizle veya yağlı kağıt arasında uzun üçgen şekli vererek buzdolabında, 3-4 saat bekletiniz.

5 1,5 cm. kalınlığında dilerek servis yapınız.