



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPÜKLÜ BİSKÜVİLİ PASTA

1 paket petibör bisküvi

Pudingi için:

Yarım litre süt

5 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı pirinç unu

2 yemek kaşığı nişasta

2 yemek kaşığı kakao

Üzeri için:

4 tane yumurta akı

Yarım su bardağı şeker

Vanilya hariç diğer tüm puding malzemelerini karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra vanilyayı ekleyin ve altını kapayın.

Bisküvileri kuru olarak ısıya dayanıklı kabınıza 2 kat üst üste dizin. Puding biraz ılınınca bisküvilerin üzerine dökün.

Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikser ile çırpın. Şekeri yavaş yavaş ekleyerek krema kıvamı alana dek çırpmaya devam edin.

Çırtığınız yumurta aklarını pudingin üzerin dökün ve kaşıkla düzleyin.

170 dereceye ısınmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

