



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU BİSKÜVİLİ PASTA

- 1 Paket margarin
- 0,5 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Bardak su
- 1 Adet yumurta
- 2 Paket kare petibör bisküvi
- 500 gr tatlı lor
- 1 Adet vanilin

İlk olarak tatlı lor, yumurtayı, yarım paket eritilmiş soğutulmuş margarini, yarım su bardağı pudra şekerini ve 1 paket vanilini robot yada blender kabının içine koyup karıştırın, krema kıvamına gelinceye kadar işleme devam edin. Sonra bisküvileri ılık sütle ıslatın tepsiye dizin hazırladığınız kremayı bisküvilerin üzerine ince şekilde sürün. Bu işlemi üç kez tekrarlayın, sonra ortasına muz koyup bisküvileri kenarlarından birleştirerek. Rulo haline getirin. Kalan kremayı da rulo haline gelmiş olan pastanın üzerine sürün. Tercihe göre üzerine hazırlanmış çilolata sosunu sürüp, pastanızı daha hoş görünüme getirebilirsiniz. Sonra da buzdolabında soğumasını bekleyiniz.

