



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LORLU BİSKÜVİLİ PASTA

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Adet yumurta
- 1 Bardak su
- 2 Paket kare bisküvü petivör
- 1 Paket vanilin
- 500 gr tatlı lor

İlk olarak tatlı loru, yumurtayı, yarım paket eritilmiş soğutulmuş sana yağını, 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 kremayıda rulo haline gelmiş olan pastanın üzerine sürün. Tercihe göre üzerine 1 paket ile hazırlanmış çilolata sosunu sürüp, pastanızı daha hoş görünüme getirebilirsiniz