



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU PİRAMİT PASTA

200 gr margarin
5 su bardağı tuzsuz lor peyniri
2 adet yumurta
5 çay bardağı tozşeker
1 paket vanilya
36 adet pötibör bisküvi
2 adet muz

Margarini tencerede eritin, lor, yumurta, tozşeker ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Tencereyi ocaktan alın. Düz bir zemine alüminyum folyo serip lor peynirli harçtan yayın. Üzerine yan yana olacak şekilde bir adet enlemesine bir adet boylamasına ve tekrar enlemesine olmak üzere 3 sıra bisküvi dizin.üzerine yeniden harç sürün. Önceki gibi bisküvi dizin.yeniden harç sürün. Ortasına muzları bütün olarak yerleştirin. Muzun yanındaki bisküvilerin üzerine lorlu harçtan yayın.folyoyu iki kenarından tutup kaldırarak piramit şekli verin. Yarım saat buzdolukta bekletin.sonra buzdolabına indirin.bir kaç saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.
