



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BİSKÜVİ ÇANAĞI

2 paket pötibör bisküvi
4 çorba kaşığı tereyağı
Bir buçuk su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı soğuk su
1 adet yumurta
Kreması için:
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 adet kivi
10 adet çilek
Nane yaprakları

Öncelikle kremayı hazırlayın. Bunun için, un, nişasta ve sütü bir tencereye koyup koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp tereyağı ve vanilyayı ekleyin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan bir tavada 4 çorba kaşığı tereyağını eritin. Üzerine tozşeker ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Şeker eriyinceye kadar ocakta bekletin. Suyu ekleyip ocaktan alın. Sürekli karıştırarak ılıtın. Yumurtayı ekleyin. Daha sonra içine kıyılmış bisküvileri ilave edin. Elinizle macun kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Avucunuzda yuvarlayıp çanaklar yapın. Dolapta 1 saat bekletin. Hazırladığınız kremayı bir sıkma torbasına alın ve bisküvi çanaklarına paylaşın. Dilimlenmiş meyve ve nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.