



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRAMİT PASTA

600 gram pötibör bisküvi
100 gram tereyağı
100 gram margarin
6 çorba kaşığı toz şeker
6 çorba kaşığı kakao
2 çay bardağı süt
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
1 paket hazır çikolata sosu
File antepfıstığı

Bisküviyi derin bir kaba iri parçalar halinde kırın. Ayrı bir tencerede tereyağı ve margarini eritip, içine toz şeker, kakao, süt ve ceviz katın. Toz şeker eriyene kadar karıştırın ve bisküvinin içine ekleyin. İyice yoğurup, yağlı kağıt serilmiş 18 cm çapında kelepçeli bir kalıba dökün ve elinizle bastırarak şekil verin. Buzdolabında en az 2-3 saat bekletin. Kelepçeli kalıptan servis tabağına çıkarın. Çikolata sosu üzerindeki tarife göre pişirip, ara sıra karıştırarak ılıtın ve tatlının üzerine dökün. Kenarlarına file antepfıstığı yapıştırıp servis yapın.

