



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRAMİT

30 düz uzun bisküvi
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kakao
6 çorba kaşığı şeker
2 yumurta
1 çorba kaşığı margarin
Bir avuç fındık içi
1 paket vanilya

Tencereye yumurta, şeker, un ve kakao koyup karıştırarak yavaş yavaş 2,5 su bardağı su ilâve ediniz. Suyun tamamını katıp hafif hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. Yağ ve vanilya koyup yediriniz.

Düz, kenarsız bir tepsiye bisküvilerin 6 tanesini uzun kenarları yan yana gelmek üzere sıralayınız. Üzerine sıcak r kremadan bir miktar sürünüz. Bisküvileri aynı şekilde aralanma yeteri kadar krema sürerek beş sıra üst üste yerleştirip etrafını krema ile kapatınız. (2 kaşık krema ayırınız) Buzdolabında 1 saat bekletiniz.

Donan kremalı bisküvileri karşılıklı küçük yüzeylerin birinin köşegeni boyunca başlayıp diğer yüzeyde bitmek üzere keserek iki eşit üçgen prizma şeklinde ayırınız. Oluşan iki üçgen prizmanın düz yüzeylerini birleştirerek piramit şekline getiriniz. (İki yüzeyin yapışması için araya biraz krema sürünüz) Etrafını krema ile kapatıp kıyılmış fındık yapıştırınız.

Uzun servis tabağına yerleştirip buzdolabında muhafaza ediniz. Gerektiğinde 2 cm. kalınlığında dilimleyiniz.