



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRAMİT PASTA

1 su bardağı pudra şekeri
1 küçük paket margarin
2 yumurta
3 çorba kaşığı kakao
Limon ve portakal kabuğu rendesi
250 gr hazır kare bisküvi
2 çorba kaşığı mısır nişastası

Yumurtayı ve şekeri mikserde şeker eriyene kadar çırpın. Eriyen yağı ılıken katın. Ardından kakao, limon kabuğu rendesi ve nişastayı ekleyip hepsini karıştırın. Bisküvileri kırın içine ilave edin. Yağlı kağıdın ortasına yayın. Kağıda üçgen şekli verin. Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Donunca istediğiniz kalınlıkta üçgen şeklinde kesip servis tabağına alın.