



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVIDEN PİRAMİT PASTASI

21 adet kare şeklinde hazır bisküvi
3 adet yumurta sarısı
Yarım litre süt
8 çorba kaşığı tozşeker
1 küçük paket margarin
3 çorba kaşığı kakao
Kıyılmış fındık, ceviz veya meyve şekerlemesi vb.
3,5 çorba kaşığı un

Bir tencereye şekeri, kakaoyu, unu, yumurta sarısını koyup, karıştırınız.
Sütü yavaş yavaş koyarak karışımı eziniz.
Sonra ateşe koyup, karıştırarak koyuca bir muhallebi yapınız.
Ateşten alıp, ılık hale gelince yağı, kıyılmış fındık, ceviz veya meyve şekerlemelerinden birini koyup, karıştırıp soğutunuz.
30-40 cm. karelik bir kâğıt üzerine 1-2 çorba kaşığı muhallebi koyup, yayınız.
Muhallebinin üzerine bisküvilerin 3 tanesini yanyana diziniz.
Üzerlerine muhallebi sürüp, 21 bisküvi bitinceye kadar işleme devam ediniz. Böylece 7 sıra bisküvi dizilmiş olacaktır.
Kalan muhallebiyi 7 sıra halindeki bisküvilerin üzerine döküp, yayınız.
Ortada bir bisküvi kalacak şekilde kâğıtla beraber diğer iki bisküviyi üçgen olacak şekilde kapatıp, düzelterip, pastayı buzdolabına koyunuz.
Donunca kâğıdını çıkarıp, dilimlere kesip, servis yapınız.