



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRAMİT PASTASI

250 gr. hazır bisküvi
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı pudraşekeri
Limon veya portakal kabuğu rendesi
1 küçük paket margarin
2 adet yumurta

Yumurtayı, şekeri porselen bir kâseye koyup, iyice karıştırınız.

Yağı eritiniz. Ilık haldeyken yukarıdaki karışıma kakao ve limon kabuğu rendesyle beraber koyup, hepsini çok iyi karıştırınız.

Bisküvileri küçük parçalara ayırıp, bu karışıma koyup, karıştırınız.

Karışımı yağ kâğıdının tam ortasına koyup, elinizle üçgen şekli veriniz. Kağıtla üstünü kapatınız.

Pastayı buzdolabına koyup, 2-3 saat bekletip, dondurunuz.

Donunca istediğiniz kalınlıkta kesip, servis yapınız.