



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRAMİT PASTA

- 2 adet muz
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1 paket vanilya
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 litre süt
- 3 çorba kaşığı un
- 7 çorba kaşığı toz şeker şeker
- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Yumurta un şeker süt ve vanilya soğuk sütün içine atılarak karıştırılır margarine katılır ve pişirilir pişirdikten sonra limon kabuğu rendesi ilave edilir üzerine naylon yayılmış bir tepsi üzerine sütle ısıtılmış bisküviler 3sütuna alt alta beş ya da yedi sıra dizilir hazırlanan krema bisküvilerin üzerine sürülür 2. kat aynı şekilde dizilir 3. kat da aynı şekilde dizildikten sonra orta sütunu oluşturan bisküvilerin üzerine muzlar dizilir. naylonun yardımı ile sağ ve sol sütunu oluşturan bisküvilerin piramit şeklinde birleştirilir naylon açılıp yüzeye de krema sürülür naylon tekrar kapatılır ve pasta buzdolabında donmak üzere bekletilir.