



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRAMİT PASTA

150 Gr Sana Klasik
3 Yemek Kaşığı hindistan cevizi
0,5 Su Bardağı ceviz
0,5 Su Bardağı incir
150 gr Sana Yağı
4 Yemek Kaşığı kakao
500 gr pötibör bisküvi
0,5 Su Bardağı kayısı

Sana yağın eritip süt ve kakao ile karıştırın. Bisküvileri kırıp yemişlerle beraber sütlü karışıma ekleyin. karışımı streç'e sarın. Piramit şekli verin. Pastayı buzlukta 3 saat bekletin. Donunca hindistan cevizi serpip servis edin.