



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRAMİT PASTA

500 gr petibör bisküvi  
150 gr tereyağı  
3 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı süt  
8 adet kuru incir  
8 adet kuru kayısı  
Yarım su bardağı ceviz  
3 çorba kaşığı hindistancevizi

Bisküvileri karıştırma kabına alın ve elinizle kırın. İncirleri ve kayısıları küp küp doğrayarak bisküvilerin üzerine ekleyin.

Cevizleri de iri iri kırarak ekleyin ve karıştırın. Daha sonra üzerine kakaoyu da ilave ederek harmanlayın.

Tereyağını eritip içine sütü ekleyin. Ilıkken bisküvilerin üzerine dökün. Bisküvileri kırarak yoğurun. Streç filmi üzerine karışımı alıp piramit şekli verin.

Streç filmini üzerine çekip kapatın. İyice sıkıştırarak piramit şeklini verin. Buzdolabında bekleterek sertleşmesini sağlayın. Dolapta sertleşen piramit pastayı hindistancevizi ile kaplayarak servis yapın.