



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİŞMANİYELİ TATLI

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 2 Paket krem şanti
- 2 Paket bisküvi
- 1 Adet krema sertleştirici
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 3 Adet yumurta
- 2 Paket burçak bisküvi
- 1 Adet limon
- 2 Su Bardağı süt

İlk olarak bisküvileri rondodan çekelim ve sana yağı ile karıştırıp borcamın altına elimizle bastıralım. Tabanını düzgün bir şekilde yerleştirelim. Daha sonra krem şantiyi sütle birlikte çırpıp kıvamına gelmesine sağlayalım. İçine krema sertleştirici ilave edelim. Başka bir kabın içinde yumurta ve şeker bembeyaz oluncaya kadar çırpma işlemine devam edelim. İçine limon suyunu ve kabuğunun rendesini ilave edelim. Daha sonra krem şanti karıştıralım. Elde ettiğimiz karışımı bisküvilerin üzerine dökelim. Üzerini pişmaniye ve reçelle süsleyip dilimleyip servise sunalım.