



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN PASTA

Tabanı için:

2 paket yulaflı bisküvi

3 yemek kaşığı tereyağı

Arası için:

5 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 su bardağı irmik

1 su bardağı hindistancevizi

Üzeri için:

2 paket sütlü çikolata

1 paket bitter çikolata

İlk önce bisküvileri rondodan geçirip, eritmiş olduğumuz tereyağı ile karıştırıyoruz.

Kelepçeli kalıbın tabanına yayıp, buzdolabında bekletiyoruz.

Bu arada verilen malzemelerle muhallebisini yapıyoruz.

Muhallebiyi, ilk sıcaklığı çıktıktan sonra bisküvilerin üzerine döküyoruz.

Benmari usulü erittiğimiz çikolatayı da üzerine döküp, soğumasını bekleyip servis ediyoruz.