



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVYER BİSKÜVİLİ KAKAOLU PASTA

15 adet savyer bisküvi
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 paket kakaolu pasta keki

Bir kabın içinde sütü, şeker ve kakaoyu çırpın. İçine eritilmiş tereyağını ve vanilyayı da ekleyin. Kakaolu pasta kekini kum haline getirin ve içine sütlü sıvı karışımını dökün, karıştırıp macun kıvamına getirin. Dikdörtgen bir kalıbın içine kedişili dediğimiz savyer bisküvilerini sizin. Üzerine de kakaolu bu karışımı boşaltın. Bastırarak düz bir hale gelmesini sağlayın. Buzdolabında 1 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.