



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPŞAK PASTA

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

Sütü, şekerini, kakaoyu iyice çırptıktan sonra içine eritilmiş tereyağını ve vanilyayı ekleyin. Kakaolu pasta kekini kum haline getirin ve içine sütlü sıvı karışımı dökün. Tüm malzemeyi macun kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Dikdörtgen bir kalıbın içine kedidili dediğimiz savuyel bisküvilerini dizin. Üzerine de kakaolu karışımı boşaltın. Bastırarak düz bir hale gelmesini sağlayın. Buzdolabında 10 dakika kadar bekletip üzerine eritilmiş çikolata gezdirdikten sonra dilimleyerek servis yapın. Frambuaz kullanarak farklı bir lezzet de elde edebilirsiniz.