



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KUBBE PASTA

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket şekerli vanilin
1 yumurta
3 su bardağı süt
1 su bardağından bir parmak az toz şeker
2 yemek kaşığı un
125 gr margarin
1 paket bebe bisküvisi
Kreması için:
2 çay kaşığı buğday nişastası
1 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı toz şeker

Yumurta, süt ve 1 su bardağından bir parmak az olan şekeri mikserle çırpın. Un, buğday nişastası ve şekerli vanilini ekleyerek sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Piştikten sonra margarin ekleyerek tekrar mikserle çırpın. Bir paket bebe bisküvisini kırarak muhallebinin içine ilave edip karıştırın. Karışımı içine streç film yaydığınız derin bir kaseye aktarın 1-2 saat buzdolabında bekletin. Kreması için gerekli tüm malzemeyi sürekli karıştırarak pişirin. İlinmaya bırakın. Buzdolabındaki pastayı çıkarıp servis tabağına ters çevirin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirip servis yapın.

