



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI LORLU BİSKÜVİLİ PASTA

125 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı su
2 Paket petibör bisküvi
1 Adet vanilin
500 gr Tatlı lor peyniri
1 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı pudra şekeri
2 Adet muz

İlk olarak tatlı lor, yumurtayı, yarım paket eritilmiş soğutulmuş sana yağın, yarım su bardağı pudra şekerini ve 1 paket vanilini robot yada blender kabının içine koyup karıştırın, krema kıvamına gelinceye kadar işleme devam edin. Sonra bisküvileri ılık sütle ıslatın tepsiye dizin hazırladığınız kremayı bisküvilerin üzerine ince şekilde sürün. Bu işlemi üç kez tekrarlayın, sonra ortasına muz koyup bisküvileri kenarlarından birleştirerek. Rulo haline getirin. Kalan kremayıda rulo haline gelmiş olan pastanın üzerine sürün. Tercihe göre üzerine 1 paket ile hazırlanmış çilolata sosunu sürüp, pastanızı daha hoş görünümüne getirebilirsiniz... Sonrada buz dolabında soğumasını bekleyiniz.