



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜÇGEN PASTA

### MALZEMELER

18 adet petibör bisküvi  
1/2 litre süt  
1,5 su bardağı toz şeker.  
3 tepeleme yemek kaşığı un  
250 gr yumuşak margarin  
1 adet vanilya  
2 adet muz veya çekirdeksiz tane üzüm

### YAPILIŞ TARİFİ

Süt şeker ve un koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Arasına karıştırılarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra içine margarin katılarak mikserle krem haline gelinceye kadar mikserle çırpılır ve vanilya katılır.

Diğer tarafta bisküviler sütle ıslatılarak bir naylon üzerine dizilir (3x7 Eni 3 bisküvi, boyu 7 veya 6 bisküvi olacak şekilde) orta sıradaki bisküvinin üzerine muhallebiden kunalarak üzerine arzu edilen meyva konulur. Naylon yardımı ile üçgen hale getirilir ve üzerine artan muhallebi sürülür üzerine naylon kapatılarak buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir.

---