



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUDAĞ PASTASI

125 Gr Sana Klasik Kase

3 Su Bardağı süt

12 Yemek Kaşığı şeker

2 Adet yumurta sarısı

2 Paket bebe bisküvisi

1 Paket vanilya

3 Yemek Kaşığı un

Kısık ateşte 3 su bardağı sütü kaynamaya bırakın. Yarım su bardağı süt ile şeker, un, yumurta sarısını ayrı bir kapta karıştırın. Bu karışımı kaynayan süte ekleyin muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Pişince içine vanilya ve margarini koyarak biraz daha karıştırın. Ocaktan alıp 15 dk. mikserle çırpın. Bebe bisküvilerini bölerek karışıma ekleyin. Fazla karıştırmayın ki bisküviler ezilmesin. Cam yuvarlak çukur bir kaba poşet serin ve karışımı dökün. Buzluğa koyun, 1 gece beklesin. Sonra poşetten çıkarın düz bir kaba ters çevirin. Üzerine hazır ahududu çilek sosumuzu yapıp dökelim. Hindistancevizi ile süsleyelim.