



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PROFİTEROL (BİSKÜVİ)

200 gr kedi dili bisküvisi
100 gr margarin
1 litre süt
3 tane yumurta
5 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1,5 su bardağı toz şeker
5 çorba kaşığı un
1 poşet krem şanti
1 çay bardağı süt (krem şanti için)

Önce un, şeker, kakaoyu harmanlayın ve sütü ilave ederek pişirin. Margarini ilave edin. Yumurtaları iyice çirpin. Vanilya ile birlikte muhallebiye ilave edin. Mikserle 5 dakika kadar çirpin. Islatılmış borcama kedi dili bisküvileri dizin, üzerine tatlıyı dökün. Bir sıra bisküvi bir sıra muhallebi sırasına uyarak hazırlayın. Bu arada soğuk sütle krem şantiyi hazırlayın. Pasta soğuyunca krem şanti ile süsleyip soğutun öyle servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 02.12.2024