



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI VE KAKAOLU BİSKÜVİLİ PASTA

8 kişilik

Yarım paket margarin

1 litre süt

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı nişasta

9 çorba kaşığı şeker

4 çorba kaşığı kakao

1 tatlı kaşığı kahve

1 paket kakaolu bisküvi

1 paket yulaflı bisküvi

Üzerine:

Dövülmüş fındık veya kavrulmamış antepfıstığı

Margarini eritin. Sürekli karıştırarak, unu ilave edin. Pembeleşene dek ağır ateşte kavurun. Nişastayı ekleyin. 2-3 dakika sonra şekeri, sütü, kakaoyu ve kahveyi ekleyin. Birkaç dakika sonra tencereyi ateşin üzerinden alın. 7-8 dakika çırpın. Bir kakaolu bisküviyi pudinge bulayın. Uzun bir tepsiye dik olarak yerleştirin. Yulaflı bisküvide aynı işleme tabi tutun. Kakaolu bisküvinin yanına yerleştirin. Bu işlemi yulaflı ve kakaolu bisküviler bitene dek tekrarlayın. Kalan pudingi bisküvilerin üzerine dökün. Son olarak dövülmüş fındık veya kavrulmamış antepfıstığı serpin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

Not: Pastayı güzel görünmesi için verevine dilimleyin.