



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Biskivili Uçbucaq Tortu

Bisküvili Üçgen Pasta



1 Kq süt
6 Yemek qaşığı qarğıdalı nişastası
8 Dolu yemek qaşığı şəkər
1 Paket valilin
Yarım paket margarin
45 Ədəd pötibör biskivisi
Banan

- # Süt, nişasta, şəkərdən ibarət olan krem hazırlanır, fırından alınır, valiline v. margarin əlavə olunur. Krem miskerle 15 dəqiqə çırpılır.
- # Kənarısız bir məcməyiyyə, kənarından daşacaq şəkildə təmiz bir naylon yayılır.
- # Hazırlanan qarışımdan 1 – 2 yemek qaşığı naylona tökülür, üzərinə 3 ədəd eninə, 5 ədəd boyuna olmaq üzərə 15 biskivi düzülür. Biskivilərin üzərinə krem yayılır.
- # Tortun ikinci və üçüncü qatları da birinci qatta olduğu kimi düzülür, çox az krem artırılır.
- # Ortada olan biskivilərin üzərinə boylamasına banan qoyulur.
- # Kənarlardan sarkan naylon köməklili ilə biskivilər, uçbucaq olacaq şəkildə dikləşdirilir.
- # Qalan krem hər tərəfə sürülür, naylon qapadılır.
- # Soyuducuda 1 gecə dinləndirilir. Sabahısı gün naylon alınaraq servis yapılır.

Not: Krem istənilsə kakoulu yapıla bilər, biskivilər də kakoulu ola bilər.