



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BİSKÜVİLİ ÜÇGEN PASTA



1 Kg süt
6 orba kaşığı mısır nişastası
8 Dolu orba kaşığı toz şeker
1 Paket vanilya
Yarım paket margarin
45 Adet ptibr bisküvi
Muz

- # Süt, nişasta, toz şekerden oluşan krema hazırlanır, ocaktan alınır, vanilya ve margarin eklenir, krema mikserle 15 dakika çırpılır.
- # Kenarsız bir tepsiye, kenarından taşacak şekilde temiz bir naylon yayılır.
- # Hazırlanan karışımdan 1-2 çorba kaşığı naylona dökülür, üzerine, 3 adet enine, 5 adet boyuna olmak üzere 15 bisküvi dizilir. Bisküvilerin zerine krema yayılır.
- # Pastanın ikinci ve c katları da birinci katta olduğu gibi bisküvi dizilir, çok az krema arttırılır.
- # Ortada olan bisküvilerin üzerine boylamasına muz konur.
- # Kenarlardan sarkan naylon yardımıyla kenarlardaki bisküviler, üçgen olacak şekilde dikleştirilir.
- # Kalan krema her tarafa sürülür, naylon tekrar kapatılır.
- # Buzlukta 1 gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü naylon alınarak servis yapılır.

Not: Krema istenilirse kakaolu yapılabilir, bisküviler de kakaolu olabilir.