



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

KAĞITTA BİSKÜVİLİ PASTA



20 adet kaymaklı bisküvi
2 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
Yarım paket margarin
12 adet kuru kayısı
1 çay bardağı çekilmiş badem
1 çay bardağı süt
Üzeri için:
1 paket sütlü çikolata (80 gr)
1 tatlı kaşığı margarin

- # Küçük bir tavaya margarin, fındık kreması ve süt konur. Kısık ateşte karıştırılarak eritilir.
- # Kaymaklı bisküviler iri iri kırılır. Üzerine margarinli karışım, badem ve kıyılmış kuru kayısı ilave edilir. Soğuk bir ortamda katılaşana kadar bekletilir.
- # Bu arada çikolata ve margarin tavaya konur, çok kısık ateşte eritilir.
- # Katılaşan karışımdan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Oval şekil verilir.
- # Pastalar yağlı kağıdın üzerine sıralanır. Üzerlerine eritilmiş çikolata bırakılır.
- # Çikolata tam donunca oval pasta kağıtlarına konarak servise sunulur.

Not: Bu pasta için ayrıca şeker ilave etmeye gerek yoktur.