

Piramit Pasta

Malzemeler

2 paket potibor biskuvi
100 gr. margarin
1 yumurta
1,5 su bardagi sut
3 yemek kasigi kakao
4 yemek kasigi seker
1 paket vanilya
2 yemek kasigi iri cekilmis ceviz

Yapilisi

Margarini bir tencerede eritin. Uzerine sut, seker, yumurta, vanilya ve kakaoyu ekleyerek puding yapar gibi karistirarak pisirin.

Kaynamaya basladiginda ocagi kapayin ve bir kenarda ilinmaya birakin. Baska bir kabin icine biskuvileri kirin. Cevizi ilave edin.

Ililan karisimi biskuvi ceviz karisiminin uzerine dokun ve karistirin. (10 dakika kadar buzdolabinda dinlendirirseniz daha kolay sekil verirsiniz.)

Yagli kagida karisimi dokerek piramit sekli verin. Buzlukta 2-3 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis edin.

Afiyet Olsun..