



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU (FRAMBUAZLI) PÖTİBÖR PASTA

2 paket Ülker Çifte kavrulmuş Pötibör Bisküvi
3 su bardağı süt
3 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kasesi taze veya donmuş ahududu (frambuaz)
1 su bardağı su
2 kaşık şeker
Bisküvileri ıslatmak için 1 çay bardağı süt
Üzeri için:
3-4 çorba kaşığı ahududu püresi
2 kaşık şeker
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı nişasta

Frambuazları bir tencereye koyup üzerine 1 bardak su ve 2 kaşık şeker ilave edin. Orta ateşte meyveler yumuşayana kadar pişirin. El blendırı ile ezerek püre haline getirin.

Sütü bir tencereye alıp şeker, un ve nişastayı ekleyin ve karıştırın. Ocağa koyup devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan almadan önce ahududu püresinden 3-4 kaşık kadar ayırıp kalanını ilave edip hızlıca karıştırın. Krema ılınincaya kadar arada bir karıştırarak bekletin.

Ülker Pötibör bisküvileri süte batırıp düz tabağa bir kat halinde dizin. Ahududulu kremayı üzerine yayın. Bisküvileri aynı şekilde süte batırıp kremanın üzerine bir kat halinde dizin. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.

Ayırdığınız ahududu püresini 2 kaşık şeker ve 1 fincan suyla bir tavaya koyup kaynatın. İçine sulandırılmış 1 tatlı kaşığı kadar nişasta ekleyip pelte kıvamını alana kadar karıştırın. Ocaktan alıp biraz soğuttuktan sonra pastanın üzerine dökün. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.