BAKAN PASTA

2 yemek kaşığı margarin
250 gr kedi dili bisküvi
4 çorba kaşığı hindistan cevizli mısır özü nişasta
4 çorba kaşığı oralet
14 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
4,5 su bardağı su
1,5 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi (üzeri için)
2 adet mandalin (küçük doğranmış)
4 adet elma (küçük doğranmış)
4- 5 adet muz (küçük doğranmış)

Şeker ve oralet 3,5 su bardağı su ile kaynatılır. Buna 1 bardak su ile ezilmiş nişasta katılıp, margarin parça parça içine atılır. Karıştırarak pişirilir. Limon suyu ilave edilir. Kalıp ıslatılır. Sıcak pelteden biraz dökülüp yayılır. Üzerine bisküvi, pelte ve karışık meyveler kat kat yerleştirilir. Kaşıkla bastırılır. Soğuyunca buzdolabında 3-4 saat bekletilir. Tabağa ters çevrilip üzerine hindistancevizi rendesi serpilir.

© lezzetler.com tarif no:119212 • adı:Bakan Pasta • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:47