



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI VE ANTEP FISTIKLI PÖTİBÖR PASTA

2 paket Ülker Sade Pötibör
2 çorba kaşığı toz Antep fıstığı
Krema için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı dolusu un
3 çorba kaşığı toz şeker
1 yumurta
80 gr beyaz çikolata
2 çorba kaşığı toz Antep fıstığı

Kremayı hazırlamak için sütü küçük bir tencereye koyup içine toz şeker, yumurta ve un ilave edip tel çırpıcı ile çirpin. Orta ateşte devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Muhallebi kıvamını aldığı anda içine küçük parçalar halinde kırılmış beyaz çikolatayı ilave edin. Çikolata eriyene kadar hızlıca karıştırıp ocaktan alın ve 2 çorba kaşığı ince çekilmiş toz Antep fıstığını ekleyip çirpin.

Krema ılınıncaya kadar ara ara karıştırmaya devam edin.

Pasta için tabağınızı hazırlayın.

Bisküvilerin ön yüzünü hafifçe süte batırıp bir kat halinde dizin. Üzerine bir kat krema yayıp ikinci katı da aynı şekilde yapın. İşlemi tekrarlayarak bisküvi katlarını oluşturup kalan krema ile pastanızı kaplayın. Üzerine fıstık serpiştirin ve buzdolabında 2-3 saat kadar bekletin. Dilimleyip servis yapın.

Dilerseniz kremanın içinde Antep fıstıklı beyaz çikolata kullanabilirsiniz.