



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ İRMİK PASTA

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Paket kakaolu bisküvi
10 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Litre süt
10 Yemek Kaşığı irmik
1 Çay Fincanı Süslemek İçin:
Dövülmüş Fındık veya Ceviz içi

Sütü, irmiği, toz şeker ve Sanayı bir tencereye koyalım.Orta ısı ateşte tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak pişirelim.Karışım koyulaşmaya başladığında tencereyi ateşten indirin.Karışımın yarısını önceden suyla ıslattığımız cam veya porselen bir kaba boşaltalım.Kabın her yerine eşit bir şekilde dağılmasını sağlayalım.Daha sonra üzerine kakaolu bisküvileri dizelim. Karışımın kalan yarısını da sıcakken bisküvilerin üzerine ilave edelim.İslak bir kaşığın tersi veya spatula yardımıyla pastanın üzerini düzleştirelim.Pastayı, oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına koyalım.1 saat kadar bekletelim.Servis yapmadan önce üzerine dövülmüş fındık veya ceviz serpin. Arzu ettiğiniz şekilde dilimleyerek servis yapın.