



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ ORALETLİ PASTA

MALZEMESİ

250 Gr. savayer bisküvi
2 Çorba kaşığı oralet
2 Çorba kaşığı mısırözü nişastası
4 Su bardağı su
4 Kaşık toz şeker
Hindistancevizi rendesi
Mevsim meyvesi (Çilek veya başka meyve).

YAPILIŞI

1 Oraleti, mısırözü nişastasını ve toz şekerini, dört bardak su ile karıştırarak ateş üzerine koyulaşmaya kadar pişiriniz.
2 Pasta kalıbını yağlayınız, çilek veya günün meyvesini diziniz.
3 Üzerine, hazırlanan pelteden biraz yayınız.
4 Bir kat kedi dili savayer bisküvi ve bir kat pelte şeklinde, malzeme bitinceye kadar tekrarlayınız, Buzdolabında 4-5 saat bekletiniz.
6 Kalıbı, servis tabağına ters çevirerek üstüne hindistancevizi serpiniz.
7 Dilerek servis yapınız.