



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.