



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PASTA

1 su bardağı irmik
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kakao
1 çay bardağı ceviz
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
250 gram çilekli dondurma
1 paket kremşanti

Büyük bir tavanın içinde irmiği ve yağı yaklaşık 15 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine kakaoyu ve şekerini ekleyip kavurmaya devam edin. Sütü ilave ederek kavurmaya devam edin. Şeker eriyince ve tahta kaşığının etrafında toparlanmaya başlayınca 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine ceviz kıyıp ekleyin ve kaşıkla şekillendirin. Servis tabaklarına isterseniz tek tek kaşıkla isterseniz de bütün olarak yerleştirip soğumaya bırakın. Dondurmayı da üzerine şekilli yerleştirin. Kremşantiyi hazırlayıp üzerine sıkın ve hemen ikram edin.

