



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI İRMİK PASTASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 10 Çorba Kaşığı şeker
- 10 Çorba Kaşığı irmik
- 1 Litre süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı fındık

Bir tencereye süt, irmik ve tozşekeri alın. Çırpma teli ile çırpın. Daha sonra tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin, margarini ekleyip, tencereyi ocaktan alın. Fındık ve vanilya ekleyip karıştırın. Karışımı suyla ıslattığınız orta büyüklükte bir cam kaba boşaltın. Soğuması için buzdolabında 2 saat bekletin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın. İncir dilimleri ve böğürtlen reçeliyle süsleyip, servis yapın.