



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SOĞUK PASTA

Yarım paket margarin
1 su bardağı un
1 litre süt
1 adet damla sakızı
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket fındıklı bisküvi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı fındık

Muhallebi için yarım paket margarini tencereye alın. Eridikten sonra tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, 1 su bardağı unu ilave edin. Pem-beleşen una 1 litre sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Süt kaynamaya başladığında damla sakızını, 1 su bardağı şekeri ve 1 paket vanilyayı ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Koyulaşan muhallebiyi ateşin üzerinden alın. Yüksek devire ayarlı mikserle yaklaşık 10 dakika çirpin. Dikdörtgen şeklindeki kalıba streç film döşeyin. Kalıba muhallebiden bir miktar dökün. Fındıklı bisküvileri dizin. Tekrar muhallebiden dökün. Bu kez ince kıyılmış fındık ve tarçın serpin. Muhallebinin tamamını kalıba doldurun. İlinmasını bekleyin. İllindikten sonra kalıbı buzluğa yerleştirin. 1 saat bekletin. Kalıptan çıkardıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

