



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKSİZ MUZLU PASTA

3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı nişasta
1 çorba kaşığı pirinç unu
Üzeri için:
2 adet muz
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker

Süt, şeker, nişasta ve şeker bir tencereye konur, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Islatılmış kelepçeli, kek kalıbına dökülür. Biraz soğuması gerekir. Daha sonra su, şeker ve nişasta kıvam alana kadar pişirilir. Muhallebinin üzerine daire şeklinde doğranmış muzlar dizilir. Üzerine az önce hazırlanan şeffaf sulu karışım gezdirilir. Buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü kalıptan çıkarılır ve dilimleyerek servise sunulur.