



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ PASTA (BİSKÜVIDEN)

Yarım kg. bisküvi
1 su bardağı süt
Yarım kg. kestane püresi
4-5 çorba kaşığı marmelat

Ilık sütü bir kaba koyunuz.

Payreks bir kaba 1 çorba kaşığı sulandırılmış marmelat koyup, çevresi kadar yayınız.

Üzerine sütle ıslatılmış bisküvileri diziniz.

Bisküvilerin üzerine önce sulandırılmış marmelat, onun da üzerine 1-2 çorba kaşığı kestane püresi koyup, yayınız.

Elinizdeki bisküviler bitinceye kadar işleme devam ediniz.

En üste tekrar sulandırılmış marmelat sürüp, üzerine kıyılmış yeşil fıstık veya Hindistancevizi rendesi serpiniz.

Kalıbı buzdolabına koyup, 1-2 saat bekletiniz.

Donunca istediğiniz şekilde kesip, servis yapınız.

Not: Bu pastayı çeşitli meyve püreleriyle de yapabilirsiniz.