



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İRMİK PASTASI

1 kase kestane
1 paket petibör bisküvi
100 gr. margarin
İrmik Kreması İçin:
1 litre süt
1 Su Bardağı toz şeker
7 Çorba Kaşığı irmik
1 adet Limon Kabuğu Rendesini
Krokani İçin:
1 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı bütün badem

Kestanelerin ortasını çizip fırında pişiriyoruz. Pişen kestanelerin kabuklarını soyuyoruz. Soğuduktan sonra rondodan geçiriyoruz.

Petibör bisküvileri doğrayıcıdan geçirip toz haline getiriyoruz. Karıştırma kabına alıyoruz. Kestaneyi ekliyoruz. Yağı eritip ılıdıktan sonra karıştırma kabına katıp karıştırıyoruz. Boş bir çember kalıbı servis tabağının ortasına koyuyoruz. Karıştırmakta olduğumuz kestaneli tabanı çemberin içine döküp bastırıyoruz.

Kreması için, süt ve şekeri tencereye koyu ocağın üzerine alıyoruz. Şeker eridikten sonra irmik ve limon kabuğu rendesini koyuyoruz. Çırpma teli ile sürekli karıştırarak muhallebi kıvamı alana kadar pişiriyoruz.

Kremayı tabanın üzerine döküyoruz. Soğuması için dinlendiriyoruz.

Krokani için, toz şekeri tavaya koyup ocağın üzerine alıyoruz. Şeker eridikten sonra bütün bademi ekleyip sürekli karıştırıyoruz. Kısık ateşte karamelize olduktan sonra yağlanmış fırın kabının içine koyuyoruz.

Soğuduktan sonra merdane ile üzerinden geçip krokanları inceltiyoruz.

Pastanın kreması soğuduktan sonra üzerine krokanı döküyoruz. Çemberini çıkarıp servis ediyoruz.