



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ İRMİK PASTASI

- 100 Gr Sana Mutlu Aile
- 1 Su Bardağı Krokanı İçin Toz Şeker
- 1 Kase kestane
- 7 Çorba Kaşığı Kreması İçin İrmik
- 1 Su Bardağı İrmik Kreması İçin Tozşeker
- 1 Su Bardağı Krokanı İçin Bütün Badem
- 1 Paket petibör bisküvi
- 1 Adet İrmik Kreması İçin Limon Kabuğu Rendes
- 1 Litre İrmik Kreması İçin süt

Kestanelerin ortasını çizip fırında pişiriyoruz. Pişen kestanelerin kabuklarını soyuyoruz. Soğuyunca rondodan geçiriyoruz. Petibör bisküvileri doğrayıcıdan geçirip toz haline getiriyoruz. Karıştırma kabına alıyoruz. Kestaneyi ekliyoruz. Yağını eritip ılıdıktan sonra karıştırma kabına katıp karıştırıyoruz. Boş bir çember kalıbı servis tabağının ortasına koyuyoruz. Karıştırma 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. Krokanı 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.