LİMONLU İRMİK PASTASI

1 litre süt
1+1/3 su bardağı tozşeker
1+1/3 su bardağı irmik
Yarım limonun suyu
Yarım rendelenmiş limon kabuğu
1 çorba kaşığı margarin

Sütü tozşekerle birlikte bir tencereye alıp, ocakta karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Sütüz fazla ısıtmadan irmiği ekleyin. Tahta bir kaşıkla, orta ateşte sürekli karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca, yarım limonun suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Son olarak da margarini ekleyin ve iyice karıştırın. Tencereyi ocaktan alın. 25 cm çapında yuvarlak bir kalıbın içini streç veya alüminyum folyo ile kaplayın. Irmikli karışımı kalıba boşaltın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip, donmasını sağlayın. Servis yapmadan önce, pastayı bir tabağa alm ve folyoyu çıkarın. Arzu ederseniz rendelenmiş limon kabuğu veya limon dilimleri ile süsleyip, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:45812 • adı:Limonlu İrmik Pastası • gönderen:artı4 • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35