



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU İRMİK PASTASI

2 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi
4 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 limonun ince rendelenmiş kabuğu
2 çorba kaşığı toz yeşil fıstık (Antep fıstığı)

Bisküvileri robotta çekerek toz haline getirin. İçine toz yeşil fıstık ekleyip karıştırın. Yarısını birkaç kaşık sütle ıslatıp karıştırın.

18 cm çapında kelepçeli bir kalıbın içini ve kenarlarını streç filmle kaplayın. Islatılmış bisküviyi dibine yayın. Elinizle bastırarak biraz sıkıştırın.

Süt, limon kabuğu ve yumurta sarısını bir kaba alıp çırpın ve ocağı yakın. Süt hafif ısınınca şeker ve irmiği ilave edin. Devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Muhallebinin yarısını bisküvi tabanının üzerine boşaltın. Üzerine kalan fıstıklı bisküvi tozunu bir kat halinde yayıp kalan muhallebi ile kaplayın. Buzdolabında 2 saat kadar soğutun.

Çember kalıptan dikkatlice çıkarıp dilimleyerek servis yapın.