



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİK PASTASI

Oktay Usta

1 lt. süt
1,5 su bardađı toz Őeker
7 orba kaŐığı irmik
2 orba kaŐığı niŐasta
Yarım kakaolu pasta keki
1 poŐet toz Őanti
1 ay bardađı süt
zeri için:
Mevsimine göre meyve eŐitleri

Büyük boy yarım pasta kekini, yuvarlak pasta çemberiyle birlikte Őık bir servis tabağına yerleŐtiriyoruz. Bir tencereye soğuk sütü, toz Őekeri, irmiği, niŐastayı, vanilyayı koyup çırpma teliyle sürekli karıŐtırarak piŐiriyoruz. Kaynamaya baŐlayınca hemen çemberin içindeki pasta kekinin üzerine döküp yayıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Sođuduktan sonra buzdolabında bir gece bekletiyoruz. Sonra toz Őanti ile sütü çırpıp, pastanın zerine Őanti torbasıyla sıkıyoruz. Mevsimine göre, meyvelerle üzerini süslüyoruz. Pastanın genel görüntüsü  renkli oluyor; kakaolu pasta keki, irmik kreması ve meyveler.

