



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ PRATİK PASTA

Zeliha Doğan

1 küçük kutu vişne suyu
1 küçük kutu süt
1 paket kakaolu piknik bisküvi
2 kaşık un
2 kaşık nişasta
1 bardak şeker
1 paket vanilya
antepfıstığı
hindistancevizi

Süt 1 kaşık nişasta ve 1 kaşık un ve yarım bardak şeker muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, ocaktan alınırken vanilya eklenir karıştırılıp tepsiye dökülür, üzerine bisküviler dizilir, vişne suyu şeker, nişasta ve un karıştırılıp muhallebi kıvamını alıp rengi şeffaflaşınca kadar pişirilip bisküvilerin üzerine dökülür soğuyunca üzeri fıstık ve hindistancevizi ile süslenir, dolapta birkaç saat bekletilip dilimlenerek servis yapılır.