



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI VE İRMİKLİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

800 ml süt
200 gr toz antepfıstığı
1.5 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
10 gr margarin
1 paket kedi dili bisküvisi
1.5 su bardağı süt
Üzeri için:
Portakal
Limon
Çilek
Antepfıstığı

Süt, irmik, şeker, vanilya ve antepfıstığını tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Koyulaştığında ocaktan alıp margarin ekleyin. Baton kek kalıbının içine streç folyo yayın. İrmikli tatlının üçte birini kalıba yayın. Kedi dili bisküvilerini süte batırıp üçer tane yan yana gelecek şekilde kalıba dizin. Üzerine irmikli tatlının yarısını döküp tekrar sütle ıslatılmış bisküvileri dizin. Kalan sütlü tatlıyı bisküvilerin üzerine yayın. Kalıbın üzerini streç folyoyla kapatın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Kalıbı servis tabağına ters çevirip üzerindeki streç folyoyu kaldırın. Küçük parçalar şeklinde kesilmiş portakal, limon, çilek ve iri kırılmış antepfıstıklarıyla süsleyin. Servis yapın.

