



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKAN PASTA

2 yemek kaşığı margarin  
250 gr kedi dili bisküvi  
4 çorba kaşığı hindistan cevizli mısır özü nişasta  
4 çorba kaşığı oralet  
14 çorba kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
4,5 su bardağı su  
1,5 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi (üzeri için)  
2 adet mandalin (küçük doğranmış)  
4 adet elma (küçük doğranmış)  
4- 5 adet muz (küçük doğranmış)

Şeker ve oralet 3,5 su bardağı su ile kaynatılır. Buna 1 bardak su ile ezilmiş nişasta katılıp, margarin parça parça içine atılır. Karıştırarak pişirilir. Limon suyu ilave edilir. Kalıp ıslatılır. Sıcak pelteden biraz dökölüp yayılır. Üzerine bisküvi, pelte ve karışık meyveler kat kat yerleştirilir. Kaşıkla bastırılır. Soğuyunca buzdolabında 3-4 saat bekletilir. Tabağa ters çevrilip üzerine hindistancevizi rendesi serpilir.