



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞİ BİR YERDE PASTA

Refika Birgöl

3 paket Yulaflı-Kepekli Bisküvi
2 çay kaşığı Türk Kahvesi
90 gr. Bozıç
100 gr. Tereyağı
1,5 lt. Süt
2 su bardağı Toz Şeker
9 çorba kaşığı Buğday Nişastası
1 adet Damla Sakızı (Nohut Büyüklüğünde)
1 adet Vanilya Çubuğu
2 adet Yaprak Jelatin
4 adet İncir
1 su bardağı Su
Yarım su bardağı Toz Şeker
1 adet Çubuk Tarçın
1,5 adet Yaprak Jelatin

Pastanın tabanı için 100 gram tereyağını benmari usulü eritin. Mutfak robotunda 3 paket bisküviyi ufalanana kadar çekin ve çıkanları geniş bir kaseye aktarın. Üzerine 2 çay kaşığı türk kahvesi ile 90 gram toz halinde bozıçı ekleyin. Erimiş tereyağını da ilave edip tüm malzemeleri karıştırın. Bu karışımı 22 cm çapında kelepçeli kalıbın tabanına iyice bastırarak yayın. 180 derecelik fırında 7 dakika boyunca taban oturana kadar pişirin. Fırından çıkan kalıbı soğumaya bırakın. Pastanın üst katı için 4 adet inciri küçük bir tencereye alın, ½ bardak toz şeker, 1 bardak su ve 1 tarçın çubuğu ilave ederek tencereyi kaynamaya bırakın. 15 dakika sonra incirden elde edeceğiniz koyu renkli şerbetiniz hazır olacak. Şerbet kaynarken pastanın muhallebisi için, 1,5 litre sütü tencereye alın ve içine 9 çorba kaşığı buğday nişastasını ekleyip, çözülene kadar karıştırın. Daha sonra tencereyi ocağa alıp altını orta ateşte açarak yaklaşık 15 dakika karıştırarak, yoğunlaşana kadar kaynatmaya bırakın. Sürekli karıştırmaya özen gösterin çünkü nişasta dibe çökerse yanabilir. Yoğunlaşan muhallebiye 2 bardak toz şeker ilave edip, karıştırmaya devam edin 5 dakika sonra ocağın altını kapatın. Muhallebi hala sıcakken 1 adet nohut büyüklüğündeki damla sakızı ile 1 adet vanilya çubuğunu bıçak ile sıyırıp çekirdeklerini ilave edin. 2 yaprak jelatini 1 bardak ılık suda bekletin ve eriyince suyu süzüp, jelatini muhallebinin içine ekleyin. Şerbet kaynayınca, içinden çubuk tarçını çıkarıp, el blenderi ile çekin. Son olarak 1,5 yaprak jelatini ılık suda bekletin ve eriyince suyu süzerek şerbete ekleyin. Bu şekilde şerbeti üst katmana döktüğünüzde jelatin sayesinde katı bir kıvam alacaktır. Soğumuş tabanın üzerine önce muhallebiyi dökün ve son olarak incirli şerbeti tatlını üzerine dıştan içer doğru dökün ve soğuması için oda sıcaklığına gelince buzluğa koyabilirsiniz. En az 2 saat donması için buzlukta bekleterek servis edin.

