



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSKÜVİ VE HİNDİSTANCEVİZLİ KREMA

200 gr kepekli bisküvi  
60 gr fındıklı akide şekeri  
6,5 çorba kaşığı margarin  
1 çay bardağı şeker  
2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı mısır nişastası  
2 su bardağı süt  
Yarım su bardağı hindistancevizi rendesi  
1 çorba kaşığı ince doğranmış hindistancevizi

5 çorba kaşığı margarinini kısık ateşte eritin. Bisküvileri elinizde ufalayıp robotta un haline getirin. Minik doğranmış 40 gr fındıklı akide şekeri ve erimiş margarin ilave edip karıştırın. 18 cm çapındaki bir kalıbı yağlı kağıtla düşeyin. Bisküvili karışımı dökün ve yemek kaşığının sırtı ile dip ve kenarlara bastırarak yapışmasını sağlayın. Buzdolabına koyup donmasını bekleyin. Yumurta, şeker ve nişastayı topaksız bir karışım oluncaya kadar mikserde çirpin. Sütü ısıtıp azar azar dökerek ve tahta kaşıkla karıştırarak ilave edin. Bir tencereye döküp devamlı karıştırmak suretiyle kısık ateşte 5 dakika süreyle pişirin. Pişirdiğiniz kremayı ateşten alıp kalan yağ ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra hindistancevizi rendesini ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu kremayı bisküvilerin üzerine dökün. Bir spatula ile düzeltin ve kalan hindistancevizi rendesini üzerine serpin. Ayırdığınız 20 gr fındıklı akide şekeri ile süsleyip buzdolabında 1 saat bekletin.

