



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİMEN PASTASI

2 adet kivi,
2 çorba kaşığı kivili toz içecek,
2 su bardağı su,
2 çorba kaşığı buğday nişastası,
1 su bardağı tozşeker,
1 paket kakaolu bisküvi,
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi,
8 çorba kaşığı irmik,
1 paket vanilya,
2 su bardağı süt,
2 çay bardağı tozşeker (ayrıca),
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu

Şekilli pasta kalıbının içini ıslatın. Kivileri ince dilimleyip kalıbın dibine yerleştirin. Daha sonra 2 çorba kaşığı kivili toz içecek, 2 su bardağı su, 2 çorba kaşığı buğday nişastası ve 1 su bardağı tozşekeri tencereye alın. Muhallebi gibi koyulaşana kadar karıştırın. Kaynamasına yakın, ocaktan alıp kivilerin üzerine dökün. Bisküvileri robottan geçirin. 1 çay bardağı dövülmüş ceviz ile karıştırıp, kivili karışımın üzerine yayın. Ayrı bir yerde 8 çorba kaşığı irmik, 1 paket vanilya, 2 su bardağı süt, 2 çay bardağı tozşeker ve rendelenmiş portakal kabuğunu koyulaşana dek pişirin. Üzeri göz göz olunca kalıptaki bisküvilerin üzerine yavaş yavaş dökün. Üzerini düzeltin. Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Servis anında ters çevirip dilimleyin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyin.

Not: Toz içecekler, sulandırılarak kullanılan yaygın bir meyve suyu alternatifi oldu. Marketlerde çeşitli markaların örneklerini bulabilirsiniz.