



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ KAHVELİ PASTA

- 1 paket bayat tost ekmeđi
- 3 su bardađı süt
- 1 çorba kaşığı granül kahve
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı margarin

Önce tost ekmeklerinin kenarları kesilir. Uzun dikdörtgen kek kalıbına streç konur, kenarlardan sarkıtılır. Üzerine 1 sıra ekmek dizilir. Sonra krema yapmak için tencereye soğuk süt, şeker, yumurta, nişasta, pirinç unu, kakao ve kahve konur, iyice karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Vanilya ve margarin katılır. Yerleştirilen ekmek dilimlerinin üzerine ılık olarak üçte biri dökülür. Üzerine ikinci kat ekmek bastırmadan döşenir. Kalan kremanın yarısı gezdirilir. Tekrar ekmek döşenir ve krema gezdirilir. Üzerime arzu edilen meyva ya da kuru yemiş konabilir. Buzdolabında bir gece bekletilir. Sarkıtılan streç yardımıyla kalıptan çıkarılır. Dilimleyerek ikram edilir.