



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİK PASTASI

14 çorba kaşığı irmik
9 çorba kaşığı tozşeker
1 litre süt
İçi için:
3 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
7 adet kakaolu pötibör bisküvi
Üzerine:
Kıyılmış fındık

İçi için elmaları rendeleyip yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın. Üzerine tarçın ekleyip, suyunu yarı yarıya çekinceye kadar karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Ilındıktan sonra içine kırılmış bisküvi ilave edin. Tozşeker, irmik ve sütü bir tencereye alıp karıştırın. Ocağa oturtup, koyulaşana kadar pişirin. Muhallebinin yarısını çok büyük olmayan ıslatılmış kare ya da dikdörtgen cam bir kaba dökün. Elmalı harcı muhallebinin üzerine dökün. Muhallebinin kalan yarısını da kaba aktarın. Buzdolabında 2 saat dinlendirin. Daha sonra ters çevirerek servis tabağına alın. Dilimleyin ve fındıkla süsleyerek servis edin.

