



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KREMALI PORTAKALLI PASTA

<https://www.posta.com.tr>

- 1 paket bebe bisküvisi
- 1 çay bardağı fındık (serpmek için)
- Fındık kreması için:
 - 1 çay bardağı fındık
 - 1,5 su bardağı süt
 - 1 paket vanilya
 - 2 çorba kaşığı un
 - 2 çorba kaşığı mısır nişastası
 - 4 çorba kaşığı toz şeker
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 su bardağı krema
 - 2 adet portakal

Tüm malzemeyi (krema, vanilya ve fındık hariç) tencereye koyup, iyice karıştırın. Kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin. Kremayı ayrı bir kasede, el mikseri ile çırpın. Krema, vanilya ve fındığı ekleyerek karıştırın. Bisküvileri kek kalıbına bir sıra dizin. Hazırladığınız kremayı kaşık yardımıyla sürüp, fındık serpin. Tekrar bisküvi koyup, işlemi krema bitene kadar tekrarlayın. En üste portakal dilimleri ve fındık içi koyun. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

