



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE ÇİLEKLİ İRMİK PASTASI

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

2 paket yulafı bisküvi
50 g tereyağı
1 litre süt
9 yemek kaşığı irmik
9 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
30 g tereyağı
Üzeri için:
500 g çilek
1 paket krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
2 su bardağı iri kırılmış fındık

Bisküvileri rondoda ince çekin. Tereyağını eritip bisküvilere ekleyerek iyice karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli bir kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve kenarlarını yağlayın. Hazırladığınız bisküvi harcını kalıbın tabanına iyice bastırın ve buzluga koyup dondurun. Bir tencereye süt, irmik ve şekeri ilave edip karıştırın ve ocağa alın. Koyu muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. En son tereyağı ve vanilyayı ekleyip, tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın. İrmikli muhallebiyi bisküvi tabanının üzerine dökün. Oda ısısında ılındıktan sonra iyice donması için buzdolabına kaldırın. Üzeri için, krem şantiyi süt ile iyice çırpın. Soğuyan pastanın etrafını krem şanti ile kaplayın. Fındıkları bir tavada rengi dönene kadar kavurun. Pastanın tamamını kavurulmuş fındıkla kaplayın ve üzerine bol taze çilek yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.

