



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINSIZ PASTA

250 gr. kedi dili bisküvi
4 çorba kaşığı hindistan cevizli mısır özü nişasta
4 çorba kaşığı oralet
14 çorba kaşığı şeker
limon suyu
4,5 su bardağı su
1,5 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi (üzeri için)
2 mandalin (küçük doğranmış)
4 elma (küçük doğranmış)
4- 5 muz (küçük doğranmış)

Şeker ve oralet 3,5 su bardağı su ile kaynatılır. Buna 1 bardak su ile ezilmiş nişasta katılır. Karıştırarak pişirilir. Limon suyu ilave edilir. Kalıp ıslatılır. Sıcak pelteden biraz dökülüp yayılır. Üzerine bisküvi, pelte ve karışık meyveler kat kat yerleştirilir. Kaşıkla bastırılır. Soğuyunca buzdolabında 3- 4 saat bekletilir. Tabağa ters çevrilip üzerine hindistancevizi rendesi serpilir.

Not: Mevsime göre değişik meyveler (şeftali, çilek, çekirdeksiz üzüm, kayısı, kiraz v.s.) kullanılır.
