



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK KROKANLI PASTA

FISTIK KROKANLI PASTA

4 paket fıstıklı krokan
1 adet iki katlı hazır pandispanya
Muhallebi için:
4 su bardağı süt
7 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı margarin
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

3 su bardağı sütü bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Kalan 1 su bardağı sütü bir kaba alın. Üzerine tozşeker, nişasta ve un ekleyip karıştırın. Daha sonra, yavaş yavaş kaynayan süte ekleyin. Muhallebi kıvamı alana dek sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alınca, margarin, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Mikserle çırpıp, kenara alın. Krokanları elinizle küçük parçalar halinde kırın. Pandispanyanın alt katını servis tabağına alın. Üzerine sıcak muhallebi sürüp krokan serpin. İkinci pandispanya parçasını yerleştirin. Kalan muhallebiyi pastanın üzerine döküp yeniden krokan serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

