



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FÜSUN PASTA

1 litre süt,
1 su bardağı tozşeker,
1 paket damla sakızı,
3 çorba kaşığı pirinçunu,
yarım kg. taze kayısı,
1 su bardağı süt,
1 su bardağı kayısı nektarı,
1 çorba kaşığı tozşeker,
1 çorba kaşığı nişasta
Süslemek için:
Dövülmüş antepfıstığı veya ceviz

1 litre sütü tencereye koyun. Pirinç-nunu ve tozşekeri ilave edin. Karıştırarak dibi tutmadan pişirin. Ateşten alırken içine damla sakızını atın. Karıştırıp derin bir kaseye boşaltın. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış taze kayısıları dizin. Bir tarafta 1 bardağı sütü, kayısı nektarını, 1 çorba kaşığı tozşekeri ve 1 çorba kaşığı nişastayı karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin. Piştikten sonra meyvelerin üzerine dökün. Buzdolabında 1 gece bekletin. Servisten önce üzerini antepfıstığı yada ceviz ile süsleyin.