



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİK PASTASI

Oktay Usta

1 lt. süt
1,5 su bardağı toz şeker
7 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı nişasta
Yarım kakaolu pasta keki
1 poşet toz şanti
1 çay bardağı süt
Üzeri için:
Mevsimine göre meyve çeşitleri

Büyük boy yarım pasta kekini, yuvarlak pasta çemberiyle birlikte sık bir servis tabağına yerleştiriyoruz. Bir tencereye soğuk sütü, toz şekeri, irmiği, nişastayı, vanilyayı koyup çırpma teliyle sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Kaynamaya başlayınca hemen çemberin içindeki pasta kekinin üzerine döküp yayıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra buzdolabında bir gece bekletiyoruz. Sonra toz şanti ile sütü çırpıp, pastanın üzerine şanti torbasıyla sıkıyoruz. Mevsimine göre, meyvelerle üzerini süslüyoruz. Pastanın genel görüntüsü üç renkli oluyor; kakaolu pasta keki, irmik kreması ve meyveler.

