



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PASTA

- 1 paket kekunu
- 1 paket hindistancevizi (büyük paket)
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı lor ve süt karışımı
- 1 adet limon kabuğu rendesi (yeşil)

Kekun'u paketteki tarife göre hazırlayıp pişirin. Soğuduktan sonra dörde kesin. Yaklaşık 300 gr lor peynirini rondoya koyun, koyu kıvamlı bir krema elde edene kadar azar azar süt ilave edip karıştırın. Seker ve hindistancevizini kremaya ilave edip mikserle karıştırın. Karışımdan 1 su bardağı kadar ayırıp kalanına limon kabuğu rendesi ilave edin. Kremaları buzdolabında soğutun. Limon kabuğu ilave ettiğiniz kremayı katların arasına sürün. Krem şantiyi paketteki tarife göre hazırlayıp ayırdığınız 1 su bardağı krema ile karıştırın. Bu karışımı pastanın üzerine ve yanlarına sürün. Kenarlarına limon kabuğu ile karıştırılmış hindistancevizi yapıştırın. Pastayı hava geçirmez bir kabın içine koyup (veya streç film ile iyice kaplayıp) buzdolabında 3 gün bekletin. Artan kremayı da kapaklı bir kabın içinde dolaba kaldırın. Servisten önce pastanın üzerini krema ve limon kabukları ile süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.09.2021