



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ PASTA

3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı margarin
8 adet kuru incir
2 paket kakaolu bisküvi
1 su bardağı ince kıyılmış ceviz
1/2 su bardağı hindistancevizi
Yarım bardak Şam fıstığı

Sütü, unu, toz şekeri, kakaoyu tencereye alın. Nişasta ve margarini de ekleyip, kısık ateşte koyulaşana dek pişirin. İncirleri haşlayıp küçük küçük doğrayın. Bisküviyi ufalayın. İnce kıyılmış cevizi de ilave edip tüm malzemeyi karıştırın. Islatılmış bir kaseye hazırladığınız harcı bastırın. Bir gece dolapta bekletin. Ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerini hindistancevizi ve Şam fıstığıyla süsleyerek servis yapın.