



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİK PASTASI

12 orba kaşığı irmik  
12 orba kaşığı tozşeker  
1 kg. süt  
1 tatlı kaşığı margarin  
1 paket kakaolu bisküvi  
Süslemek için:  
Yarım su bardağı dövülmüş fındık içi

Sütü, irmiği, tozşekeri ve margarini tencereye alın. Orta hararetili ateşte, tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırın. Karışım koyulaşmaya başladığında tencereyi ateşten indirin. Karışımın yarısını cam veya porselen bir kaba boşaltın. Kabin her yerine eşit bir Őekilde dağılmasını sağlayın. Daha sonra üzerine kakaolu bisküvileri dizin. Karışımın kalan yarısını da bisküvilerin üzerine dökün. Islak bir spatula yardımıyla pastanın üzerini düzleştirin. Pastayı, oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına koyun, 1 saat bekletin. Servis yapmadan önce üzerine dövülmüş fındık serpin. Arzu ettiğiniz Őekilde dilimleyerek servis yapın.



Fotođraf "karadem" tarafından gönderildi. 12.06.2017