



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ PASTA

Malzemeler

1 litre soğuk Ülker İçim Süt,
12 yemek kaşığı irmik,
12 yemek kaşığı şeker,
Yarım yemek kaşığı Bizim Margarin,
1 paket vanilya.

Hazırlanışı

Tencereye soğuk süt, şeker, irmik koyulur. Devamlı karıştırarak pişirilir. Koyu kıvam alınca margarin ve vanilya ilave edilir. Yarısı borçama dökülüp yayılır. Üzerine bisküviler dizilir. Cezvede suyla kakao ezilir ve bu kalan irmiğe ilave edilip karıştırılır. Karıştırma işlemi ocakta tekrarlanır. Koyu kıvam alınca indirilip bisküvilerin üzerine dökülür. Buzdolabında soğutulur. Dilimlenip servis yapılır.

Öneriler: Üzeri hindistanceviziyle süslenir.
