



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı dövülmüş fındık
- 12 Çorba Kaşığı irmik
- 12 Çorba Kaşığı tozşeker
- 1 Paket kakaolu bisküvi
- 1 Kg. süt

Sütü, irmik, tozşekeri ve margarini tencereye alın. Orta hararetli ateşte tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırın. Karışım koyulaşmaya başladığında tencereyi ocaktan alın. Karışımın yarısını cam veya porselen bir kaba bosaltın. Kabin her tarafına eşit bir şekilde dağılmasını sağlayın. Daha sonra üzerine kakaolu bisküvileri dizin. Karışımın kalan yarısını da bisküvilerin üzerine dökün. ıslak bir spatula yardımıyla pastanın üzerini düzleştirin. Pastayı, oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapmadan önce üzerine yarım su bardağı dövülmüş fındık ilave edin.