



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ VE KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ PASTA

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
13 Yemek Kaşığı irmik
1 Litre süt
Biraz Eritilmiş beyaz çikolata
Biraz Frambuaz sos
Biraz yaban mersini
Biraz Frenk üzümü
1,5 Paket kedidili bisküvi
12 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Yemek Kaşığı kakao
160 gr bitter çikolata

Süt, irmik, kakao, margarin ve şekeri tencereye alıp orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. çikolatayı küçük parçalara bölüp muhallebiye ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Baton kek kalıbının içini streç film ile kaplayın. Kedidili bisküvileri hafifçe süte batırıp kalıbın tabanına ve kenarlarına dizin. çikolatalı karışımı kalıba doldurun. üzerini süte batırılmış kedi dili bisküviler ile kapatın ve oda ısısına gelinceye kadar bekletin. 1 gece buzdolabında dinlendirin. Pastayı kalıptan çıkartın. üzerini eritilmiş beyaz çikolata, frambuaz sos, frenk üzümü ve yaban mersini ile süsleyip servis yapın.