



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PÖTİBÖRLÜ YENİDÜNYA

15-16 adet yenedünya (malta eriği)
2 çorba kaşığı toz şeker
3 paket Ülker kakaolu pötibör bisküvi
Krema için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un

Meyveleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Üzerine bir miktar su ekleyin. 2 kaşık toz şeker ilave edip meyveler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Blendırdan geçirip püre haline getirin. Süt, pirinç unu, nişasta ve şekeri bir tencereye alın. Devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kıvam almaya başlayınca meyve püresini ilave edip karıştırın. Vanilyayı ekleyip muhallebi kıvamını alınca ocaktan indirip arada bir karıştırarak soğutun. Kakaolu pötibör bisküvilerin arasına krema koyarak düz bir tabağa veya tepsiye kat kat döşeyerek pastayı hazırlayın. 2 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.