



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEDİDİLLİ SÜTLÜ İRMİKLİ PASTA

2 yemek kasığı sana  
9 yemek kasığı irmik  
8 yemek kasığı şeker  
1 su bardağı vişne suyu  
1 paket (200 g) kedicili  
1 lt süt  
50 g çikolata

Kedi dili bisküvileri uzunca ve dört köşe borcam (ya da servis tabağına) dizin. Üzerlerini vişne suyunu kaşık kaşık gezdirerek ıslayın.

Bir tencerede orta ateşte süte irmik ve şekerini ekleyip pişirin. Ocaktan alıp sanayi ekleyin, iyice karıştırın. Yarısını vişne suyu ile ıslanmış bisküvilerin üzerine yayın. Kalanına çikolatayı ekleyip içinde eriyene kadar karıştırın, tatlının üzerine yayın.

Arzu ederseniz hindistancevizini üzerine serpin. 1 saat buzdolabında beklettikten sonra servis edin.