



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRPI PASTA

Oktay Usta

- 2 paket yulafli bisküvi
- 5 adet kuru incir
- 5 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı iri kırılmış fındık
- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı fındık ezmesi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kakao
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 çay bardağı damla çikolata
- Üzeri için:
- 1 poşet şanti
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 su bardağı yeşil fıstık

Bir tahta üzerinde kuru kayısıyı ve kuru inciri doğrayıp büyük bir kaba alıyoruz. Üzerine iri kırılmış fındığı, fındık ezmesini, kakaoyu, damla çikolatayı, hindistancevizini, eritilmiş tereyağını ve iri kırılmış yulafli bisküviyi karıştırıyoruz. En son üzerine sütü ilave edip karıştırarak hafif sert kıvamda hamur ortaya çıkarıyoruz. Bu karışımı servis tabağına alıp, kirpi şeklini verip buzdolabına kaldırıyoruz. Bir kasede şantiyi, sütü ilave edip mikserle köpürtüyoruz. En son kakaoyu ilave edip, bir kez daha karıştırıyoruz. Kirpi şeklindeki pastamızın üzerini kaplıyoruz. Üzerine yeşil fıstık batırarak kirpi dikenleri şeklini veriyoruz. Fıstık yerine isterseniz bademde kullanabilirsiniz. En son üzerine kakaoyu eleyip pastamızı servise hazır hale getiriyoruz.