



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTÖREL TATLI

- 1 paket çikolatalı sos
- 2.5 su bardađı süt
- 1 poşet irmik tatlısı
- 2.5 su bardađı süt
- 25 gr margarin
- 1 paket kremşanti
- Yarım su bardağı soğuk süt
- 1 tane rendelenmiş elma
- 1 aykaşığı tarçın
- 1 ay bardağı öğütülmüş ceviz
- 5 -6 damla limon aroması

ikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştıarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştıarak soğutun. Buzdolabında 1 saat bekletin. İrmik tatlısını 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştıarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edip ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 16x25 cm boyutlarındaki kalıba alın ve üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.

Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Elma rendesi, tarçın, ceviz ve limon aromasını ekleyip kaşık yardımı ile karıştırn. Karışımı irmik tatlısının üzerine yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyin ve çikolatalı sos ile servis yapın.