



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN PASTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Tabanı için:

2 paket (yaklaşık 400 gram) pötibör bisküvi

100 gram tereyağı (eritilmiş)

1/2 çay bardağı süt

Kreması için:

1 litre süt

1 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday)

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı soğuk süt (krem şanti için)

Çikolata rendesi, kakao, meyve dilimleri veya fındık (isteğe bağlı süsleme için)

Bisküvileri rondodan geçirerek ince toz haline getirin.

Eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Karışım, elinizle sıkıldığında şekil alacak kıvamda olmalıdır.

Hazırladığınız bisküvi karışımını kelepçeli bir kek kalıbına veya borcama eşit şekilde yayın ve bir kaşık veya spatula yardımıyla bastırarak sıkılaştırın. Tabanı buzdolabına koyun ve 15-20 dakika dinlendirin.

Süt, toz şeker, un ve nişastayı bir tencereye alın ve sürekli karıştırarak kaynamaya başlayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra altını kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Ocaktan aldıktan sonra vanilya ve tereyağını ekleyin, tereyağı eriyene kadar karıştırın.

Hazırladığınız kremayı biraz ılımaya bırakın.

İliyan kremayı buzdolabında dinlendirdiğiniz bisküvi tabanının üzerine dökün ve yüzeyini düzeltin.

Pasta, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 2-3 saat soğuması için bekleyin.

Soğuk süt ile krem şantiyi mikser yardımıyla çırpın ve kıvam alınca buzdolabında 10-15 dakika dinlendirin.

Soğuyan pastanın üzerine krem şantiyi spatula yardımıyla eşit şekilde yayın.

Üzerini rendelenmiş çikolata, kakao, meyve dilimleri veya fındık ile süsleyebilirsiniz.

Pastayı buzdolabında birkaç saat daha soğutup dilimleyerek servis edin.



