



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SULU PASTA

Malzemeler:

10 su bardağı portakal suyu hazır veya taze sıkılmış
2 çay bardağı mısır nişastası sütlü krema için
10 çay bardağı süt
1.5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kakaolu ülker Pötibör bisküvisi
Üzerine istenirse hindistancevizi rendesi

Yapılışı:

Krema malzemeleri ayrı ayrı tencelerde karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Sütlü krema ateşten alınmadan önce vanilyası ilave edilir. Her iki krema ılımaya bırakılır. Kabuk bağlamamaları için ara sıra karıştırılır. Orta boy kenarları yüksek dikdörtgen bir servis kabının içi suyla hafifçe ıslatılır. Önce sütlü krema bu kaba yayılır. Üzerine bisküviler küçük aralıklarla dizilir. Sonra bisküvilerin üzerine portakallı krema yayılır. Pasta 1 gece buzdolabında bekletilir. Üzeri hindistancevizi rendesiyle süslenerek dilimlenerek servis yapılır.