



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PASTA

- 1 su bardağı irmik
- 14 yemek kaşığı toz şeker
- 4 su bardağı süt
- 1 paket kakaolu bisküvi (150 g)
- Portakallı sos için:
 - 3 su bardağı taze portakal suyu
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 1 yemek kaşığı nişasta
- Üzeri için:
 - 2 tatlı kaşığı hindistancevizi
 - 2 tatlı kaşığı dövülmüş çam fıstığı
 - 1 tatlı kaşığı çikolata rendesi

İrmiği, şekeri ve sütü bir tencereye koyun. Yüksek ısıda sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin. Karışımın yarısını borcama dökün. Üzerine kakaolu bisküviyi tek sıra olarak dizin, kalan karışımla bisküvilerin üzerini kapatın ve soğumaya bırakın.

Portakallı sosu hazırlamak için başka bir tencereye taze sıkılmış portakal suyunu, toz şekeri ve nişastayı koyun. Yüksek ısıda boza kıvamına gelene kadar pişirin. Biraz ılınınca irmikli karışım ve bisküvinin üzerine dökün. Buzdolabında 2 saat belettikten sonra hindistan cevizi, çam fıstığı ve çikolata rendesiyle süsleyin.
