



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK ÇEVİRME PASTA

- 1 litre süt
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı un
- 2 paket kaymaklı bisküvi
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya

Önce bisküviler irice kırılır. Tencereye soğuk süt, nişasta, şeker ve un konur pürüz kalmayana kadar karıştırılır ve ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca vanilya ve bisküviler eklenir. Çukur bir kap ıslatılır. Pişirilen karışım dökülür ve düzeltilir. Oda ısısına gelince streç film kapatılır ve buzdolabına konur. Bir gece bekletilir. (en az 8 saat) Ertesi gün ters çevrilir.