



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN PASTASI DONDURMASI

1 litre (5 su bardağı) süt
1 su bardağı (100 g) un
1 çorba kaşığı tepelene (10 g) Pakmaya Mısır Nişastası
1 su bardağı (175g) toz şeker
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
100 g margarin
Arası için:
2 su bardağı (120 g) Hindistancevizi tozu
1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
2 su bardağı (400 ml) süt
Üzeri için:
¼ paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Sütü, unu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı ve şekerini tencerede karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. İndirmeye yakın vanilyayı ve margarini ekleyin.

Birkaç dakika daha karıştırıp ocaktan alın. Arada bir çırparak oda ısısında kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Üzerini tamamen kaplayacak ve boşluk kalmayacak şekilde rendelenmiş hindistancevizi serpin.

Oda ısısında soğutmuş olduğunuz muhallebiyi hindistancevizinin üzerine kaşık kaşık dökün. Buzdolabına aktarın 1 saat bekletin.

Arası için pudingi ve sütü bir tencere alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak üzerinde kabuk bağlamamasını sağlayın.

Pudingi sıkma torbasına aktarın. Buzdolabında beklettiğiniz muhallebinin üzerini tamamen kapatacak şekilde yayın. Tekrar buzdolabına alıp 2 saat kadar bekletin.

Daha sonra yağlı kağıt yardımı ile rulo şeklinde sıkıca sarın. Buzluğa aktarın. İyice donunca dilimleyip servis yapın.

İsterseniz Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin ve dilimlediğiniz soğuk tatlının üzerine dökün. Bekletmeden hemen servis yapın.

