



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ PASTASI

Malzemeler:

200 gram kedi dili bisküvi

Yarım litre süt

3 yemek kaşığı un

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı kakao

1 adet portakal kabuğu rendesi

1 kahve fincanı kuru üzüm

1 kahve fincanı ceviz

Üzeri Sosu İçin:

1 paket beyaz çikolata sosu

2 su bardağı süt

Hazırlanışı:

Kedi dili bisküvileri iri parçalara bölün. Tencerede un, toz şeker, kakao ve tereyağını karıştırın. Sütü yavaş yavaş ekleyin. Koyulaşınca kadar pişirin. Portakal kabuğu rendesi, kuru üzüm, iri dövülmüş cevizi ilave edin. Biraz soğuyunca bisküvileri ekleyin. Yuvarlak bir kaseye streç film serin. Karışımı döküp buzlukta bir gece dondurun. Servis tabağına ters çevirip beyaz çikolata sosunu döküp, servis edin. Çikolata sosunu sütle üzerindeki tarife göre pişirin.
