



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ACEMİ PASTASI



1 litre süt
1,5 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı buğday nişastası
3 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
8 adet kayısı
1 paket bebe bisküvisi (200 gr)
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Önce soğuk süt, şeker, kakao, un, nişasta, yumurta tencereye konur ve malzemeler eriyene kadar karıştırılır.
- # Sonra orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak göz göz olana dek pişirilir. Ateşten alınır.
- # Üzerine hemen tereyağı eklenir ve karıştırılır. Ardından vanilya, ince doğranmış kayısı ve birkaç parçaya bölünmüş bisküvi atılır.
- # Tercihen kelepçeli bir kalıp suyla ıslatılır. (Kelepçeli kalıp yerine cam fırın kabı da kullanılabilir.)
- # Hazırlanan karışım kalıba boşaltılır ve düzeltilir. Bir gece buzdolabında dinlendirilir.
- # Ertesi günü kalıptan çıkarılır. Üzerine hindistancevizi serpilir.

Not: Bu tür tatlıların yapımında sertleştirme özelliğinden dolayı nişasta kullanılır.