

Meyveli Biskuvili Pasta

Malzemeler

Muhallebisi için:

1 kg sut

7 yemek k. un

12 yemek kasigi toz seker

100 gr. margarin

1 yemek k. hindistan cevizi

Bir paket vanilya

Arasi Icin:

2 tane rendelenmis ayva

1 tane rendelenmis elma

Kucuk bir kase toz seker

1 kucuk kase iri dovulmus ceviz

1 cay kasigi tarcin

Alti Icin:

2 paket potibor buskuvi

Uzeri Icin:

*Dogranmis cesitli meyveler

(Kivi, mandalina, muz, nar, portakal gibi)

Yapilisi

Oncelikle rendelenmis ayva,elma ve sekeri iyice pisirin, soguduktan sonra icine tarcini ve cevizi ilave edin,dikdortgen bir borcama kullanacagiz buskivileri dizin uzerine pismis ve sogumus meyve puresini yayın, en uste malzemeleri verilen muhallebiyi yapin dokun, ust kismada meyveler ile susleyin, dolapta bekletin soguk soguk servis yapin.