



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

ELMALI PİRAMİT



2 Paket p tib r bisküvi
8 Adet orta boy elma
1 Tatlı kaşığı pudra  keri
1 Tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 Su bardaęı hindistancevizi
 zeri için;
2 Su bardaęı süt
3  orba kaşığı toz  ker
1  orba kaşığı mısır nişastası
Yarım  orba kaşığı pirinç unu
1,5 çorba kaşığı kakao
1 Tatlı kaşığı margarin
Yarım tatlı kaşığı vanilya

Bisküviler döverek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir. Elmaların kabukları soyulur, rendelenir.
Çukur bir kaba elma rendesi ve bisküvi tozu konur, üzerine pudra  keri ve portakal kabuęu rendesi eklenir. Malzemeler b t nle ene kadar yoęrulur.
Elde edilen harçtan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hindistancevizine bulanır, düz servis tabağına piramit şeklinde dizilir.
Tencereye soğuk süt, toz  ker, mısır nişastası, pirinç unu ve margarin konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpıcıyla karıştırılır.
Daha sonra tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir,  ırpıcı ya da çatalla sürekli karıştırılır, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ate ten alınır üzerine vanilya katılır.
Hazırlanan karışım elmalı piramidin üzerine akıtılır. Buzdolabının alt rafında 2 saat dinlendirilir. Daha sonra servis yapılır.

Not: P tib r bisküvi paketin hiç açmadan üzerine ve kenarlarına vurarak da un haline getirilebilir.