



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PASTA

- 1 adet kakaolu pandispanya
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2 çorba kaşığı bal
- Kreması için:
 - 2 su bardağı süt
 - 4 çorba kaşığı bal
 - 3 çorba kaşığı un
 - 1 paket labne peynir
 - 1 yumurta sarısı
 - 1 çorba kaşığı kakao ve süt
 - 1 su bardağı frambuaz

Kreması için tencereye sütü koyup, yumurta sarısını, unu ilave edin ve çırpın. Ocak üzerine koyup koyulaşmaya kadar pişirin. Koyulaşınca ocağın altını kapatın ve biraz soğuyunca içine labne ve balı koyup karıştırın. Hazır pasta kekinin iki katını da ballı portakal suyu ile ıslatın. Bir tanesini servis tabağına alın ve üzerine kremanın yarısını koyup yayın. Daha sonra da frambuazı serpin. Diğer kakaolu pandispanyayı da kremanın üzerine ekleyip kalan kremanın hepsini üzerine gezdirin. Kakaoyu sütle karıştırıp pastanın üzerine sürün ve soğuyunca dilimleyerek servis yapın. Servis yaparken bal gezdirebilirsiniz.