



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BEYAZ ÇİKOLATALI DUTLU PASTA

185 gram sade bisküvi
80 gram margarin (eritilmiş)
3 çay kaşığı jöle
2 yemek kaşığı su
500 gram labne peyniri
2 su bardağı süt
300 ml krema
150 gram beyaz çikolata (eritilmiş)
250 gram siyah dut

Bisküvileri ufalayın. Tereyağını ekleyip bisküviyle iyice karıştırın. 23 cm çapındaki kelepçeli bir kalıbın tabanına tereyağlı bisküviyi yayın. Üzerini streç folyo ile kapatıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Jöleyi suyla birlikte kısık ateşte eritin ve 5 dakika soğumaya bırakın. Süt ve labne peynirini mikserle çırpın. Jöleyi sütlü peynir karışımına ekleyin. Krema ve eritilmiş beyaz çikolatayı da ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı buzdolabında soğuttuğunuz bisküvi tabanının üzerine döküp üzerini düzeltin. Üzerini streç folyo ile tekrar kapatıp buzdolabında bir gece bekletin. Pastanın üzerini dutlarla süsleyip servis yapın.

