



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BÖĞÜRTLENLİ PASTA

### Malzeme:

- 1 adet sade hazır pasta tabanı
- 1 kahve fincanı sade gazoz
- 400 gram labne peyniri
- 100 gram süzme yoğurt
- 200 ml Çırpılmış krema
- 1 paket toz krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı gül suyu
- Üzeri için :
- 2 su bardağı vişne suyu
- 2 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1 kase böğürtlen

2 paket kremşantiyi 1 bardak sütle mikser yardımıyla koyu kıvamda olana dek çırpın. Labne peyniri, süzme yoğurt, önceden çırpılmış olduğunuz krema ve gül suyunu ekleyin. Birkaç dakika daha çırpıp buzdolabında katılaşıncaya kadar bekletin. Pasta tabanını yuvarlak kelepçeli bir kalıba yerleştirin. 1 kahve fincanı gazozdan her tarafına dökerek hafif yumuşamasını sağlayın. Üzerine buzdolabında yeterince katılaşmış olan karışımı spatula yardımıyla yayın. Buzdolabında yarım saat daha bekletin. Üzeri için taze böğürtlen dışındaki tüm malzemeyi orta boy bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte yoğun bir kıvam elde edinceye kadar birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Soğuyunca buzdolabındaki pastanın üzerine yayın. En az 6 saat daha buzdolabında beklettikten sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.