



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖSTEBEK PASTA

1 tane hazır pasta keki
1 su bardağı hazır kayısı suyu
10 tane taze kayısı
1 çay bardağı damla çikolata
KREMA
2 bardak süt
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Hazır pasta kekinin bir parçasını servis tabağına koyun. Bir bardak kayısı suyuyla keki ıslatın. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış kayısıları yarım yarım dizin. Tencerede un, süt, limon kabuğu rendesi koyulaşmaya kadar pişirin. İyice soğutun. Soğuduktan sonra krem şantiyi ilave edip, mikserle katılaştırmaya kadar çırpın. Keki üzerine yayın, üzerine damla çikolata serpin. En az 4 saat belettikten sonra servis yapın.

NOT: İstedığınız mevsim meyvesiyle hazırlayabilirsiniz.

[ML® Gözde Pasta için tıklayın](#)