



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ YAŞ PASTA

Neşe Yersiz

Keki İçin:

3 adet yumurta

1 kase yoğurt

1 kase sıvıyağ

1 su bardağı şeker

2 çay kaşığı karbonat

Limon kabuğu rendesi

Aldığı kadar un

Kreması İçin:

1 litre Pınar süt

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı nişasta

1 kutu Pınar Labne

Süslemek İçin:

1 litre Pınar süt

1 paket kremşanti

1 yemek kaşığı kakao

2 adet muz

2 yemek kaşığı dövülmüş çam fıstığı

Damla çikolata

Yumurtalar şeker ile iyice çırpılır. Sıvı yağ, yoğurt, karbonat, limon kabuğu rendesi ve aldığı kadar un eklenip karıştırılır.

Yuvarlak kek kalıbına dökülür. Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Kreması için labne hariç tüm malzemeler karıştırılıp pişirilir. Kıvamını alınca ocaktan indirilip labne peyniri eklenir.

Kek 2 ye kesilir. Arasına krema sürülür. Damla çikolata serpilir. 1 adet muz kesilip dizilir. Diğer kek üzerine kapatılır.

Süt ve kremşanti köpürtülür. 1 kase kadar kremşanti ayrılır. Kalanı kekin üzerine sürülür. Ayrılan krem şantiye kakao eklenir.

Kekin üzerine şırınga yardımı ile sıkılır. Çam fıstığı serpilir ve muz dilimleri ile süslenir.