



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ DİLLİ EKLER PASTA

1 paket kedi dili bisküvi
1 çay bardağı süt
Muhallebi için:
1,5 çay bardağı un
1 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
Yarım paket çırpılmış krem şanti
1 paket vanilya
Üzeri için:
Çikolata sosu

Bisküvilerimizi tepsiye sıralayıp sütle ıslatıyoruz. Bir tencereye un şeker ve sütü koyup çırpıyoruz ve ateşe alıp kıvamı koyulaşana kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp soğuttuktan sonra yarım paket çırpılmış krem şantimizi ve vanilyamızı muhallebimizin üzerine ilave edip mikserle iyice çırttıktan sonra muhallebimizi krema torbamıza dolduruyoruz. Islanmış bisküvilerimizin yarısını servis yapacağımız tabaklara alıyoruz ve üzerlerine krema torbamızdaki kremamızdan sıkıyoruz. Kalan bisküvilerimizi muhallebili bisküvilerin üzerine kapatıyoruz. Son olarak hazır çikolata sosumuzu pastalarımızın üzerine gezdirip servis yapıyoruz.

