



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY FINDIK EZMELİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

3 paket kakaolu kremalı bisküvi
3 yemek kaşığı tereyağı
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
1 su bardağı labne peyniri
2 su bardağı fındık ezmesi
1 çay bardağı krema
Üzeri için:
İri kırılmış fındık

Kakaolu kremalı bisküvileri rondodan geçirip un haline getirin. Geniş bir kaba alın ve üzerine erittiğiniz tereyağını ilave edip karıştırın. Tereyağlı bisküvileri dikdörtgen bir servis kabının tabanına elinizle bastırarak yayın. Krem şanti, süt ve labne peynirini bir karıştırma kabında katılaşıncaya kadar mikser yardımıyla çırpın. Krem şantiyi bisküvili tabanın üzerine yayıp 30-35 dakika buzdolabında bekletin. Fındık ezmesi ve kremayı fındık ezmesi hafif eriyene kadar benmari usulü eritip buzdolabından çıkardığınız tatlının üzerine yayın. İri kırılmış fındık ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

