



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNE KREMALI ÇİLEKLİ PASTA

2 su bardağı süt  
2 yumurta sarısı  
3 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı şeker  
1 paket labne peyniri  
Süsleme için:  
Çilek  
Islatmak için:  
Çilek reçeli  
Keki için:  
3 yumurta  
1 çay bardağı şeker  
1 su bardağı un

Keki için yumurta ve şekeri önce mikserde çırpıp iyice beyaz krema haline getirin. Sonra un ve kabartma tozunu ilave edip yağlı kağıda döküp 180 derecede kabarıncaya kadar pişirin. Bir bıçak ile kontrol edip soğuması için bir yerde bekletin. Kreması için: 2 su bardağı süt un ve yumurta sarısını çirpin. Koyulaşıp muhallebi kıvamına gelince şekerini ekleyip göbek atınca ateşi kapatın. Krema ılınınca labneyi ekleyip mikserle karıştırın. Keki dikkatli bir şekilde ikiye kesip bir katını bir bardak hazırladığınız çilek reçelli suyun yarısını yaklaşık olarak her yeri ıslansın. Sonra kremayı sürüp çilekleri sıralayın. Ardından diğer katı kapatıp üstüne gene çilekli su serpip kremayı iyice her yere sıvayın. En üstünü çileklerle süsleyin.

