



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZ KREMALI PASTA

- 3 adet muz
- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket labne peyniri
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kakaolu pasta keki

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilya iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşmaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine labne ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak içine ezilmiş muzları koyup soğumaya bırakın. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahveyle ıslatıp arasına ve üzerine kremadan sürün. Krema soğuyunca kakao serpin. Daha sonra pastanın üzerine kakaoyu serpip dilimleyerek soğuk olarak servis yapın.

