



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU BİSKÜVİLİ PASTA

2 paket kerkasiayden bisküvi
100 gr. yumuşak margarin
400 gr. labne
3 adet yumurta
1 paket krema
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 adet limon rendesi
Sosu için:
1 paket meyveli sos
2 çay bardağı su
1 su bardağı dondurulmuş böğürtlen

Kerkasiayden bisküviler rondodan geçirilip un haline getirilir. Margarin eklenip karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kalıba dökülür. Bastırarak kenarlarından 1 cm yüksekte olacak şekilde kalıba yayılır, buzdolabına kaldırılır.

Suyu süzölmüş labne peyniri derin bir kaba alınır, şeker ile karıştırılır. Krema eklenip karıştırmaya devam edilir. Yumurtalar tek tek eklenerek tekrar karıştırılır. Un, vanilya ve limon kabuğunu da eklenip karıştırılır.

Buzdolabındaki kalıp alınır ve karışım üzerine dökölür. Üzerindeki hava kabarcıkları gidinceye kadar karışım kaşıkla düzeltilir. 160 derece fırında kapağını hiç açmadan üzeri hafif pembeleşene kadar pişirilir. (25 dakika yeterli, ben 30 dakika pişirdim biraz fazla kızardı.) Fırın kapağı açılmadan soğuyuncaya kadar bekletilir.

Buzdolabına kaldırılarak 1 gece bekletilir.

Sosu için; meyveli sos paketin üzerindeki tarife göre pişirilir. İçerisine böğürtlen eklenir ve sos kıvamına gelince ocak kapatılıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca pastanın üzerine dökölüp servis yapılır.