



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİNİ PASTALAR

2 paket pötibör bisküvi
200 gram tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
100 gram sütlü çikolata
Krema için:
10 adet dilimlenmiş çilek
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
2 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı labne peyniri
Süslemek için:
Çilek

Toz haline getirilmiş bisküvi, tereyağı ve cevizi iyice yoğurun. Yağlı kağıtla kaplanmış dikdörtgen bir kalıba yayıp derin dondurucuda dinlendirin. Krema için labne peyniri hariç kalan malzemeyi tencereye alıp sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp karıştırarak soğutun. Labne peyniri ilave edip karıştırın. Daha sonra derin dondurucudaki tabanın üzerine yayın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Tatlının üzerine gezdirip, buzdolabında 10-15 dakika dinlendirin. Yuvarlak kalıpla şekiller çıkarıp servis tabağına alın. Üzerlerine çilek yerleştirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

