



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA (BİSKÜVİDEN)

Malzemeler:

- 1 çay kasığı kahve
- 1/2 limon suyu
- 1 paket kedi dili bisküvi
- 2 yumurta
- 2 kasık şeker
- 600 gr. labne peyniri
- 3 kasık çilek reçeli
- 1 paket krem santi

Yapılışı:

- 1- Kahve ,1 çay kasığı su ve yarım limonun suyunu karıştırın.Bu karışım da ıslattığınız kedi dili bisküvilerini pasta kalibinin yanına dik olarak dizin.
- 2-Birkaç dakika buzlukta bekletin.
- 3-Yumurtanın sarısını , şeker ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.Krem Santi ve labne peynirini de ekleyip karıştırmaya devam edin.
- 4-Çilek reçeli'nin tanelerini dilimleyip kremayla birlikte kalibin içine dökün.En az 3 saat buzlukta bekletin. Kalibi ters çevirip çıkan pastanın üstünü de krema ve çilek reçeli ile süsleyip servis yapılır.

[ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın](#)