



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAVETSİZ MİSAFİR PASTASI

1 adet çikolatalı pandispanya kek

Kreması için:

1 çay bardağı şeker

2 su bardağı süt

1,5 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı hindistancevizi

200 gr içim labne

Süslemek için:

File badem

Kakao

Süt, şeker, nişasta, hindistancevizi tencerenin içine alınır. Kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirilir. Karışım soğumaya bırakılır. Soğuyan karışıma içim labne eklenir.

Pandispanyanın alt ve üst tabanı sütle ıslatılır. Karışımın yarısı alt ve üst tabanın arasına diğer yarısıysa üst tabanın üzerine konulur. Karışım iyice yayılır. File badem ve kakao ile süslenir.

