



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ LABNELİ PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

80 gram bitter çikolata
1 kutu labne
Yarım kutu krema
1 su bardağı bal kabağı tatlısı
4 yemek kaşığı fıstık ezmesi
2 su bardağı ufalanmış kek

Önce çikolatayı krema ile ocakta kaynatmadan eritin. Ufalanmış kekleri çikolatalı kremaya karıştırın. Balkabağı tatlısını çatalla ezin ve içine labnenin yarısını koyun. Birbirine kaynaşmasını sağlayın ve bir kenarda bekletin.

Fıstık ezmesinin yoğunluğunu yumuşatmak için labnenin kalan yarısını ilave edilin ve homojen olana kadar karıştırın. Çemberin altına önce çikolatalı karışımın üçte birini koyun ve sıkıştırın. Sonra sırasıyla labneli balkabağını, çikolatalı karışımı ve fıstıklı labneyi ve sonra tekrar çikolatalı malzemeyi koyun. Hepsini iyice bastırarak sıkıştırın.

Buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Kalıbından çıkarıp servis edin.

