



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI KEDİ DİLİ PASTASI

<https://www.elele.com.tr>

800 ml süt  
300 gr frambuaz  
1.5 çay bardağı irmik  
1 paket vanilya  
1 su bardağı toz şeker  
10 gr margarin  
1 paket kedi dili bisküvi  
1.5 su bardağı süt (ıslatmak için)  
Üzeri için:  
Frambuaz  
Yaban mersini  
Nane yaprakları

Süt, irmik, şeker, vanilya ve frambuazları mutfak robotunda çekin ve tencereye aktarın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp margarin ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Baton kek kalıbını streç film ile kaplayın. Tatlı karışımının 1/3 ünü kalıba yayın. Kedidili bisküvileri süte batırıp üçer tane yan yana gelecek şekilde dizin. üzerine irmikli tatlının yarısını döküp tekrar sütle ıslatılmış bisküvileri dizin. Tatlı karışımının kalanının en üste yayın ve üzerini streç film ile kapatın. Buzdolabında en az 4 saat bekletin. Kalıbı servis tabağına ters çevirip üzerindeki streç filmi kaldırın. Frambuaz, yaban mersini ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



