



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KROSTAT

1 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
50 gram margarin
200 gr labne peyniri
200 gr dil peyniri
2 adet yumurta
100 ml krema
1 paket vanilya
1 su bardağı hindistancevizi
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su

Un, margarin, tuz, su ve 1 su bardağı toz şekerin yarısını karıştırıp hamur yoğurun. 30x30 cm'lik kare bir kalıbı yağlayın. Hamuru kalıbın dibine yerleştirin. Dil peynirini küçük parçalar halinde ayırın ve hamurun üzerine yayın. Ayrı bir kapta yumurtayı çırpın ve içine kalan toz şekeri, labne peyniri, vanilya, krema ve hindistancevizini ekleyin. İyice karıştırın. Karışımı dil peynirinin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Sıcakken dilimleyip servis yapın.

