



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNELİ İMAM SARIĞI

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı su
Krema:
3 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
600 gr İçim Labne
Üzerine:
100gr. bitter çikolata
Kenarlarına:
Hindistancevizi
Antepfıstığı

İmam Sarığı tatlısı hazırlamak için öncelikle yumurtayı ve şekeri iyice çırpıyoruz. Sonra diğer malzemeleri karıştırıp çırpmaya devam ediyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt koyuyoruz. Kek hamurunu güzelce yaydırıp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında pişiriyoruz.

Kek soğuduktan sonra su bardağını ıslatıp kekleri bardakla kesiyoruz aşağı yukarı 20 tane yuvarlak çıkıyor. Kremanın bütün malzemelerini karıştırıp pişiriyoruz. Kestiğimiz kekin birini alıyoruz bir kasık labne peynir krema koyup üzerine kestiğimiz kekleri kapatıyoruz ve kenarlarına krema sürüp Hindistan cevizine buluyoruz. Diğer bütün kekleri bu şekilde yaptıktan sonra benmari şeklinde erittiğimiz çikolatadan üzerlerine birer kaşık koyup kenarlarına taşırmadan yayıyoruz. Soğuduktan sonra imam sarığı tatlısı servise hazır.

