



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAVUNLU PASTA

- 3 çorba kaşığı un
- 5 çorba kaşığı şeker
- 1 yumurta sarısı
- 3 su bardağı süt
- 1 paket labne peyniri
- 1 küçük kavun
- 1 paket pasta keki

Yumurtanın sarısı ile sütü iyice karıştırıp un ve şekerini ilave ediyoruz. Bu karışımımızı ocakta pişirip kremamızı elde ediyoruz.

Krema soğuyunca önce küçük bir kase kenara ayırıyoruz, kalan kremaya ise vanilya ve labne peynirini ekliyoruz.

Kenara ayırdığımız kremaya biraz da kavun suyu ekleyip kekimizi bu karışımla ıslatıyoruz.

Daha sonra kekin tabanına önce krema sürüp üstüne ince ince kestiğimiz kavunları diziyoruz.

Kekin üstünü de kapatıp bu kez krema ile küçük küçük kestiğimiz kavun karışımı ile kekimizi kaplıyoruz. Üzerini de biraz kavun ve taze nane yaprakları ile süslüyoruz.

