



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİDİLİ PASTA

- 1 paket kedicili
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- Islatmak için:
- 1 çay bardağı süt
- Ganaj için:
- 1 paket sıvı krema
- 1 paket bitter çikolata

Geniş bir tencereye sütü, şekeri ve yumurta sarısını ekleyip iyice karıştırın. Elenmiş unu ve nişastayı yavaşça ekleyip çırpmaya devam edin. Katılaşan muhallebiyi ocaktan alın, tereyağı ve vanilyayı ekleyip son kez karıştırın. Kedicili bisküvileri sütle ıslatın ve geniş bir cam tepsiye dizin. Üzerine muhallebiyi dökün ve soğumaya bırakın. Muhallebi soğurken ganajı hazırlayın. Bitter çikolatayı benmari usulü buharda eritin. Sıvı kremayı da ekleyip iyice çırpın. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra ganajı muhallebinin üzerine dökün. Sıcaklığı çıkan tatlıyı buzdolabında bekletin.

