



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ PASTASI

1 su bardağı süt ıslatmak için
1 paket 24'lü kedidili bisküvi
Kreması için;
1 su bardağı toz şeker
1 litre süt
1 su bardağı un
3 yemek kaşığı nişasta
1 poşet toz krem şanti
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket çikolata sosu
2.5 su bardağı süt

Öncelikle kremayı yapın. Tencereye süt, un, toz şeker, nişastayı ilave edin ve karıştırın. Kaynayınca altını kapatıp vanilya ve toz krem şantiyi ekleyip bir iki dakika çırpın. Hazırlayacağınız tepsiye veya borcama kedidillerini önlü arkalı süte batırıp şekerli kısmı üste gelecek şekilde aralık olmadan dizin. Üzerine kremayı dökün. Bir paket çikolata sosunu ölçüsüne göre pişirip hafif ılık üzerine dökün. Dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

