



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİDİLİYLE PASTA

- 12 kedidili bisküvisi
- 1 çorba kaşığı filtre kahve
- 1 su bardağı süt
- Kreması için:
 - 2 yumurta sarısı
 - 3 su bardağı süt
 - 5 çorba kaşığı un
 - 5 çorba kaşığı şeker
 - 1 paket labne
 - 2 paket vanilya
 - 1 çorba kaşığı kakao

Öncelikle kremasını hazırlamak için yumurta sarısı, süt, un ve şeker ekleyip çırpın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Koyu bir kıvama gelince ocaktan alıp içine labneyi ve vanilyayı ekleyin. Krema ılınırken kahveyi sütle karıştırın. Bisküvileri bu sıvıya batırıp derin bir kabın içine dizin. Üzerine hazırladığınız kremayı dökün, buzdolabında üç saat kadar bekletin. Servis yapmadan önce üzerine kakao serpin.