



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ DİLİ

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Çay Tabacı süslemek için fıstık içi
- 1 Kase süt (ıslatmak için)
- 5 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Paket çikolatalı puding
- 1 Paket vanilya
- 4 Yemek Kaşığı un
- 1 Litre süt
- 1 Paket kedi dili

Önce pastanın içindeki kremayı hazırlayalım. Bunun için 500 ml süt içerisine şeker ve unu ekleyerek kaynayana kadar karıştıralım, iyice koyulaşıp fokurdadığında vanilyayı ve margarini ilave ederek ocaktan alalım. Oldukça koyu bir krema elde edeceksiniz. Kedi dili bisküvileri bir tepsiye sıralayıp herbirinin üzerine 1 tatlı kaşığı süt gezdirin, ya da süt dolu kaseye daldırıp çıkarın. Her bisküvi üzerine hazırladığınız kremadan bir miktar koyarak üzerine diğer bisküviyi kapatın. Üstlerine kapadığınız bisküvileri de hafifçe sütle ıslatmanız iyi olur. Kakaolu pudingi, tarifinde yazdığı gibi 500 ml süt ile pişirin. Sıcak halde bisküvilerin üzerine gezdirin. Bu noktada size önerim benim gibi siğ bir tabak yerine daha derince bir kap kullanırsanız puding taşmayacaktır. Üzerini süsleyerek ekler pasta gibi tek tek servis yapabilirsiniz.