



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ DİLLİ KALIP PASTA

- 1 paket kedidili
- 1 paket süt
- 4 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardađı řeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket krem řanti
- 3 adet muz
- 1 su bardağı iri kırılmış fındık
- 1 yemek kaşığı margarin

1 paket sütten 1 su bardağını (200 ml) ayırıp kalanını tencereye koyalım. İçerisine un, nişasta, şekeri ve sana margarini ekleyip koyu bir muhallebi yapalım. Bu arada muzlardan birini blendır ile pre haline getirelim. Muhallebimizi ocaktan alıp muz püresini ekleyip karıştıralım. Sonra muhallebi soğuyana kadar bekleyelim. Sođuyan muhallebinin içerisine vanilya ve kremşantiyi (toz olarak) ekleyelim ve mikserle çırpalım.18 cm. apındaki kelepçeli kalıbın sadece çemberini bir tabağın üzerine koyalım. Kalıbın içine dik olarak bir sıra halinde sadece ters tarafı süte batırılmış kedi dili biskvilerimizi dizelim. zerine bir kat muhallebi döküp üzerine dilimlenmiş muz ve fındık parçaları ekleyelim. Kalan kedi dili bisküvileri de süte batırıp dizelim. Yine zerine muhallebi, muz dilimleri ve fındık ekleyelim. Bu şekilde bisküviler bitene kadar devam edelim. En st fındık parçaları ile süsleyelim.