



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMALPAŞALI MUHALLEBİ

1 paket hazır kemalpaşa tatlısı
0,5 su bardağı toz şeker
1,5 litre süt (muhallebisi için)
10 çorba kaşığı un
2 su bardağı toz şeker
50 gr. margarin
2 paket vanilya
1 paket krem şanti
1 paket labne peyniri
1 paket bisküvi (kakaolu)
1 çay kaşığı tarçın

Kemalpaşayı paketin üzerinde yazdığı şekilde pişirip dikdörtgen cam tepsiye dizelim. Üstüne tarçın serpelim. Muhallebisi için, un, süt ve şekeri tencereye alıp karıştırıp ocağın altını yakalım. Pişince içine margarin ve vanilyayı ekleyelim. Biraz ılınmasını bekledikten sonra içine labne ve krem şantiyi ekleyip mikserle 5 dk. çırpalım. Tepsideki kemalpaşaların üzerine dökelim. Bisküvileri robottan geçirip un haline getirelim. Muhallebinin üstüne döküp dolapta birkaç saat dinlendirelim. Servise hazır.
