



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LABNELİ EKLER

1 paket kedi dili bisküvi

Krema için:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı vanilyalı şeker

Üzeri için:

1 paket bitter çikolata sos

2 su bardağı süt

1 bardak soğuk süt

Küçük boy tencereye 2 su bardağı süt, 2 dolu yemek kaşığı un, şeker, 1 yemek kaşığı vanilyalı şeker koyulur. Çırpma teli ile iyice çırpılır. Ve ocağın altı öyle açılır. Kıvamı koyu olursa biraz sütle açabilirsiniz ama çok da sıvı olmasın. Fokurdamaya başladıktan sonra bırakın bir beş dakika kadar pişsin kısık ateşte. Sonra altını kapatın. Labne peynirinizden bir kaşık ayırın üzerini süslemek için. Hepsini krema tenceresine boşaltın. Tereyağınızı ve yumurta sarısını da ekleyip ister mikser ile ister çırpma teli ile iyice karıştırın. Ve bir kenara alın, arada karıştırın. Tabağınızı hazırlayın 1 su bardağı sütü tabağa koyup kedi dili bisküviyi içine batırıp servis tabağınıza dizin. Size tavsiyem kedi dili bisküvilerinizi sütün içinde çok bekletmemeniz. Kedi dili bisküvilerinizin yarısını bu şekilde ıslatıp dizin. Üzerine hazırladığınız kremadan birer kaşık koyun. Kalan kedi dili bisküvileri yine sütle ıslatarak üzerine koyun. Birer kaşık kremadan tekrar koyun. Hemen çikolata sosu hazırlayın. 2 su bardağı süt 1 paket bitter çikolata sos karıştırılır ve pişirilir. Biraz soğuduktan sonra kedi dili bisküvilerin üzerine birer kaşık koyulur. Ayırdığınız bir kaşık labne peyniri buzdolabı poşetine koyup ucunu kürdan ile ince delin. Ekler pastamızın üzerine ince çizgiler çekin.

