



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PASTA

- 2 paket kedidili bisküvi
- 2 su bardağı ılık su
- 2 çorba kaşığı granül kahve
- 2 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı nutella ((tepeleme))
- 1 paket labne peyniri
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 miktar damla çikolata (üzeri için)

Ilık su ile granül kahveyi karıştırın. 20 cm kelepçeli kalıbın kenarlarına streç film döşeyip bisküvilerin boyunu kalıbın kenarlarına göre uçlarından kesin. Bisküvileri teker teker ıslatılarak dik olarak kalıbın kenarlarına döşeyin. Bir katı da altına döşeyin. Ayrı bir kaptaki süt ile şantiyi çırpın, içine labne ve nutella ekleyip tekrar çırpın. Sırasıyla bir kat bisküvi bir kat krema döşeyin, bu işleme krema bitene kadar devam edin. En üste krema sürüp üzerine damla çikolatalar serpin, üzerinede kakaoyu serpiştirin. 1 gün dolapta beklettikten sonra kelepçeyi kalıptan çıkarın. Streç filmde dikkat ederek çıkarıp pastayı bir kurdele ile bağlayıp servise sunun.