



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ÇİLEKLİ PASTA

- 1 adet hazır pandispanya
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket labne peyniri
- 1 kase çilek
- 1 çorba kaşığı çilek reçeli suyu
- 1 su bardağı su

Önce krema hazırlanır. Süt, şeker, nişasta, un ve vanilya tencereye konur, karıştırılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten alınır biraz ılıyınca labne peyniri eklenir. Mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Reçel suyu ve su karıştırılır. İlk kat pandispanya bu karışımla ıslatılır. Sonra üzerine kremanın yarısı yayılır. Üzerine doğranmış çilekler dizilir. İkinci kat pandispanya da reçelli suyla ıslatıldıktan sonra birinci katın üzerine konur. Kalan krema pastanın üzerine ve kenarlarına sürülür. Üzerine çilek dilimleri konur. Buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servise sunulabilir.