



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KEDİ DİLİ PASTA

500 gram labne peyniri
200 gram kedi dili bisküvi
200 gram şeker
1 paket vanilya
150 gram margarin
2 adet yumurta sarısı
2 paket kakao
1 su bardağı süt

Margarini tencereye koyalım. Toz şekeri ekleyelim. Krema şeklini alasıya kadar çırpalım. Labne peyniride koyarak iyice karıştıralım. Karışımı 3'e bölüp ayrı kaplara koyalım. İlk kaba vanilya ve şekeri ilave edip karıştıralım. 2. kaba kakaoyu, 3. kaba da yumurta sarılarını ekleyip karıştıralım. Yüksek ve dikdörtgen şeklinde bir kalıbı şeffaf folya ile kaplayalım. Kedi dili bisküvilerimizi teker teker süte batıralım ve hafifçe ıslatalım. Kalıbımızın en altına sütle ıslattığımız bisküvileri yerleştirelim. Kalıbın kenarlarında bisküvilerle kaplayalım. Sırasıyla vanilyalı, kakaolu ve yumurtalı karışımları üst üste kalıba yayalım. Kekimiz hazır. 2 saat buzlukta ve 3 saatde buzdolabında bekletelim. Servise hazır.