



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI KÖSTEBEK PASTA

Yarım su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı kakao
100 gr yumuşatılmış margarin
4 adet soyulmuş mandalina
200 gr krema
250 gr labne peyniri
1 paket krema sertleştirici
2 yemek kaşığı tozşeker

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Daha sonra süt, kabartma tozu, yumuşamış yağ, kakaoyu ve yeterli miktarda unu ekleyerek iyice karıştırın.

Yaklaşık 26 cm genişliğindeki yağlanmış tepsiye harcı dökerek 180 derecede ısıtılmış fırında keki pişirin.

Soğuduktan sonra keki kalıbından çıkarın.

Keki kenarlarından 1 cm pay kalacak şekilde bir kaşık yardımı ile ortasını bir havuz gibi çıkarın.(Tabanından da yaklaşık 1 cm kalsın).

Çıkarılan kek parçalarını soğuduktan sonra ufalayarak bir tabağa alın.

Kremamızı şeker ve krema sertleştiriciyle iyicene çırpalım, katılaştıkça labne peynirini ekleyelim, en sonda mandalinaları ekleyip çırpalım, içinde mandalinalar parçalansın, derseniz tümde koyabilirsiniz daha şık duruyor.

Havuz şekline getirdiğimiz kekin ortasına hazırladığımız kremayı tepeleme kubbe şeklini verelim yanlara az yayalım.

Kremanın üzerini de ufalayıp bir tabağa aldığımız kek kırıntıları ile kapatalım.