



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANOLYA

Hacer Taş

3 yemek kaşığı nişasta
4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
5-6 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta sarısı
1-1,5 paket vanilya
2 yemek kaşığı labne peyniri
1 poşet krem şanti
2 paket kakaolu bisküvi
Damla sakızı
File badem

Labne, kremşanti ve bisküvi hariç tüm malzemeleri karıştırarak muhallebi gibi pişirin. Damla sakızını da ekleyin. Soğuduktan sonra labne ve kremşantiyi ekleyin ve mikserle 3-4 dk. çırpın. Bisküvileri rondodan geçirin. Kullanacağınız bardak ya da kuplara sıra sıra dökün. (İstediğiniz kadar kat yapabilirsiniz) Her kata iki tatlı kaşığı bisküvi, 2 yemek kaşığı muhallebi ve aralarına da file badem koyun. Üzerini file badem ile süsleyin.

