



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE SOSLU KASEDE PRATİK PASTA

- 1 paket Pakmaya Krem Şanti Sade (75 gr)
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- 1 çay bardağı labne
- 10-12 adet taze çilek
- 1 adet hazır sade pandispanya
- 4 dilim ananas
- 4 tatlı kaşığı iri çekilmiş Antep Fıstığı içi
- Meyve sosu için:
 - 1 paket Pakmaya Meyveli Sos
 - 1 su bardağı su (200 ml)

Sos için Pakmaya Meyveli Sos paketinin tamamını tencereye aktarın. Suyu ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Soğuk sütü çırpma kabına dökün. Üzerine Pakmaya Krem Şanti'nin tamamını dökün. Mikser ile önce düşük, daha sonra da yüksek devirde birkaç dakika çırpın. En son labneyi ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Şantiniz hazırdır. Şantiye ince dilimlenmiş çilekleri karıştırın. Servis tabaklarına çilekli şantiden yerleştirin. Üzerine küp şeklinde kesilmiş hazır pandispanya parçaları, küp doğranmış ananas ve birkaç dilim taze çilek yerleştirin. En son meyveli sosu dökün, Antep Fıstığı içi serpin. Soğuk soğuk servis yapın.

