



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KREMALI PASTA

4 adet muz  
2 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı un  
1 çay bardağı şeker  
1 paket vanilya  
1 paket labne peyniri  
1 yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı kakao  
1 paket kakaolu pasta keki

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilya iyice çırpın. Karıştırarak koyulaşuncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine labne, rendelenmiş muz ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahve ile ıslatıp arasına ve üzerine kremadan sürün. Krema soğuyunca kakao serpin. Ve bu şekilde donmasını bekleyin.