



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NUTELLA VE LABNELİ PASTA

Aylin Turhan

kedi dili (200 gr.kadar)
2 orba kaşığı nescafe
2 su bardağı ılık su
1 poşet pınar krem şanti
1 su bardağı pınar süt (soğuk olmalı)
1 paket pınar labne
1 küçük kutu nutella
kakao
damla ikolata

Ilık su ile nescafe karıştırılır. bu karışıma kedi dilleri batırılarak önce kelepçeli kalıbın (kelepçeli kalıbı önce streç filmle kaplamanızı tavsiye ederim.) kenarlarına dik olarak dizilir.daha sonra tabanada aynı şekilde sıralanır.ayrı bir kapta soğuk sütle krem şanti iyice ırpıldıktan sonra içine labne ve nutella ilave edilerek ırpılmaya devam edilir.bu krema kedi dillerinin üstüne sürölür.üstüne tekrar nesacafeli suya batırılmış kedi dili dizilir.bu işlem kedi dilleri bitene kadar bir kat kedi dili bir kat krema sürölerek kedi dilleri bitene kadar devam eder.en üstte krema olacak.kremanın üstüne damla ikolatalar serpiştirilir onların üstünede kakao çay süzğüsüyle üstüne serpiştirilir. buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servis yapıp, afiyetle yenir.