



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE ŞEFTALİLİ MİNİ PASTA

1 paket hazır kakaolu pandispanya
1 yemek kaşığı neskafe
1 fincan sıcak su
Hazır çikolata sos
Kreması için:
1 paket Pınar Labne
1 kavanoz şeftali konservesi
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Labne peynirini, pudra şekerini ve küp küp doğranmış şeftalileri derin bir kâsede tamamen karıştıncaya kadar çırpın. Pandispanyayı daire şeklinde bir kurabiye kalıbıyla kesin. Küçük bir kâsede neskafe ve sıcak suyu karıştırın. Kestiğiniz pandispanyaları neskafeli suya batırın ve mutfak tezgâhına dizin. İlk kat pandispanyaların üzerine hazırladığınız şeftalili kremadan koyun ve 2. kat pandispanyayı üzerine koyarak pastacıkları hazırlayın. Servis tabağına aldığınız pastacıkların üzerine çikolatalı sos dökün ve şeftali parçalarıyla süsleyerek servis yapın.