



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ KÖSTEBEK PASTA

Hatice Güven Karadayı

keki için:

2 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

un

kreması için:

4 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

3 kahve fincanı un

1 yumurta

1 paket labne peyniri

Kek malzemelerini karıştırma kabına alıyoruz hepsini karıştırıp 180 derecelik fırında pişiriyoruz, keki çıkardıktan sonra bir kaşık yardımıyla üstünden hafifçe sıyrıyoruz bir tabaga alıyoruz krema malzemelerini labne hariç Koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin ocaktan aldıktan sonra labne peynirini ekleyin ve bir tel yardımıyla pürüzsüz olanadek çırpın hazırladığımız krema soğuduktan sonra sıyrdığımız kekin üstüne döküyoruz kaşıkla ayırdığımız keki elimizle ufalayarak kremanın üstüne dagınık bir şekilde yayıyoruz pastamız hazır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.07.2024