



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KREMALİ MİNİK PASTA

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

1 çay bardağı şeker

1 paket vanilya

1 paket labne peyniri

1 yumurta sarısı

1 paket kakaolu pasta keki

4 çorba kaşığı vişne reçeli

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilyayı iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine labne ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahve ile ıslatıp kalıplarla küçük şekillerde kesin. Servis tabağına alıp, üzerine kremadan sürün. Kremanın üzerine de reçeli döküp hemen servis yapın. Soğuk servis yapın.