



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KEDİ DİLİ PASTA



18 Adet kedi dili
1 Adet yumurta
2,5 Su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
3 Çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı buğday nişastası
1 Paket vanilya
1 Çorba kaşığı margarin
Hindistancevizi rendesi

Tencereye soğuk süt, yumurta, toz şeker, elenmiş un, nişasta konur çırpıcı ile karıştırılır. Orta ateşli ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.

Kıvama gelen krema ocaktan alınır, sıcakken vanilya ve margarin eklenir. Mikserle ya da çırpıcıyla 5 dakika kadar çırpılır.

Krema tam soğumadan küçük bir tepsiye 1 cm. kalınlığında dökülür. Kremanın üzerine, 3 enine 3 boyuna olmak üzere 9 adet kedi dili yan yana dizilir.

Kedi dilinin üzerine tekrar krema dökülür, kremanın üzerine tekrar 3 enine 3 boyuna toplam 9 adet kedi dili yan yana dizilir.

En üste, kalan krema dökülür, düzeltilir.

Pasta buzdolabının alt rafına konur. En az 4 saat dinlendirilir.

Servis yapılacağı zaman üzerine hindistan cevizi rendesi serpilir, dilimlenir, ikram edilir.

Not: Kedi dili pastanelerde hazır olarak bulunabileceği gibi kitabın kurabiyeler bölümünde ki tarif üzerine de hazırlanabilir.