

MEYVALI YAP PASTA(fýndýk ezmeli)

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/11/25

MALZEMELER

- 1-2 hazýr kek
- 2- 4 adet muz
- 3-bir avuç ceviz içi
- 4- bir avuç içi fýndýklý yuvarlak çikolata
- 5- 4-5 adet kuru kayýsý(ince kesilmip)

MUHALLEBÝ

- 1- 1,5kg. süt
- 2- 3tahta kaþýk un
- 3- 6 tahta kaþýk toz þeker
- 4- Bir tutam tuz
- 5- 3 yemek kaþýđý fýndýk ezmesi
- 6- 7-8 adet çikolata)
- 7- Ceviz büyüklüđünde tereyađý

YAPILIRI

Süt,un,þeker ve tuzla muhallebiyi pipir. tereyađýný ilave et. iyice karýptýr. Muhallebiyi ikiye böl.yarýsýna fýndýk ezmesi ve çikolatalary ilave et. kýsýk ateþte iyice eriyinceye kadar karýptýr. ocađý söndür.

Kekin birini uygun kaba yerleptir.çikolatalý muhallebinin yarýsýný üzerine yay. 3 adet muzu üzerine diz. Muhallebinin diđer yarýsýný muzlar kapanacak þekilde yay.ikinci keki üzerine koy hafifçe bastýr.beyaz muhallebiyi kekin her tarafý kapanacak þekilde yay.üzerini muz,kayýsý,ceviz ve fýndýklý çikolatalarla arzu ettiđin þekilde süsle.www.pervinengin.net