

Kemalpasali Muhallebili Pasta

Malzemeler

Kemalpasali alt kisim icin;

1 paket kemalpasa

2 su bardagi seker

5 su bardagi su

Tarcin

Muhallebisi icin;

2 lt sut

10 corba kasigi dolu dolu un

50 gr margarin

2 paket vanilya

2 su bardagi toz seker

1 paket labne peyniri

1 paket(2 poset) krem santi

Uzerine;

1 paket kakaolu biskuvi

Yapilisi

Ilk olarak 5 su bardagi su ile 2 bardak sekeri ocaga alip seker eriyinceye kadar kaynatin.Icine kemalpasalari da koyup pisirin.Pisen kemalpasalari borcama dizin.Uzerine bolca tarcin serpin.Daha sonra muhallebisi icin; un,sut ve sekeri tencereye alip karistirip ocagin altini yakin.Muhallebi pisince icine margarin ve vanilyayi ekleyin.Ocaktan alin.Biraz ilindikten sonra icine labne ve krem santiyi ekleyip mikserle 5 dakika kadar cirpin.Borcama dizdiginiz kemalpasalarin ustune muhallebiyi dokun.Biskuvileri robottan gecirip un haline getirin.Biskuvileri servis ederken uzerine koyup servis edin.Afiyet olsun.