

## Yalanci Ekler

### Malzemeler

1 paket kedi dili biskuvi  
Biskuvileri ıslatmak için yeteri kadar sut  
Kremasi için;  
2 bardak sut  
4 yemek kasigi un  
1 cay bardagi seker  
1 paket vanilya  
Yarım paket labne peynir (100 gr)  
Yeteri kadar hindistan cevizi  
Uzerine;  
Hazir cikolata sosu veya bogurtlen sosu.

### Yapilisi

Once kremasini hazirlamak için, Sut,un ve sekeri karistirip muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.

Altini kapattiktan sonra ilk sicaginın gecmesi için mikserle biraz cirpin. Sonra icine vanilya ve labne peyniri ekleyerek 5 dakika kadar cirpin.

Kedi dili biskuviden bir tane alın ve duz olan kismina kasikla kremadan guzelce surup, ikinci kedidilinin duz kismini ustune kapatın.

Sutu cukur bir kaba alın ve hazirladiginiz sandvic seklindeki kedidillerini cabuk hareketlerle sute batirip cikarin. Yanliz burada kedidilleri kirilmasin diye cabuk olurken, iyice ıslanmalarini da saglamalısınız.

Seri hareketlerle ıslattiginiz kedidillerini bu kez de duz bir tabaga yaydiginiz hindistan cevizi icinde dondurerek her tarafının hindistan cevizin bulanmasini saglayın. Ama yine bu islemi yaparken de yumusayan kedidillerinin kirlenmesine dikkat edin.

Bu sekilde hazirladiginiz Yalanci Ekler'leri servis tabagina yan yana dizin.

Hazir Cikolata sosunu veya hazirlayacaginiz bogurtlen sosunu dilediginiz sekillerde kedidillerinin uzerine dokup dilediginiz sekilde susleyin. Bu sekilde ustunu strec folyo ile kapatip bir gece buzdolabında bekletin.