



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ ELMALI PRENSES TATLISI

- 8 adet elma
- 1 ay bardađı toz Őeker
- Yarım ay bardağı su
- Muhallebisi İçin:
 - 200 g Pınar Labne
 - 2,5 su bardağı Pınar Süt
 - 1 su bardađı toz Őeker
 - 1 paket vanilya
 - 4 yemek kaŐığı buğday niŐastası
 - 1 adet nohut bũyũklũğũnde damla sakızı
- İçi İçin:
 - 1 ay bardađı ceviz (iri dŕvũlmũŐ)
 - 1 ay bardađı kuru ũzũm
 - 1 adet limon kabuđu
 - 1 ay kaŐığı tarçın

Sũtũn 2 bardağını, Őekeri, Pınar Labneli'yi bir tencereye aktarın. Kalan yarım bardak sũtũn içinde erittiğiniz niŐastayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirin. Vanilyayı ve havanda dŕvdũđũnũz damla sakızını ekleyin ve karıŐtırın. Elmaların ortalarını çıkarıp tencereye dizin, ũzerine Őeker ve suyu ilave ederek iyice yumuŐayıncaya kadar kısık ateŐte piŐirin. Elmaların oyuk kısımlarına i harcını pay edin. ũzerine ılınan muhallebiden dŕkũn. Tarçın ile sũsleyip servis edin.

