



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PINAR LABNELİ İRMİKLİ MUHALLEBİ

200 g Pınar Labne  
3 su bardağı Pınar Süt  
1 su bardağı irmik  
10 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket vanilya

Tüm malzemeleri karıştırarak pişirdiğiniz muhallebiyi cam bir kaba dökün. Kolay çıkması için kabın altını ıslatabilirsiniz. Keserek ya da bardak ağzıyla yuvarlak form vererek çıkarabilirsiniz. Buzdolabında 1 saat bekleterek soğutun ve servis edin.

