



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ ETİMEK TATLISI

200 g Pınar Labne
5 su bardağı Pınar Süt
1 paket Pınar Krem Şanti
1 paket etimek
1 su bardağı un
3,5 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı hindistancevizi
1 paket vanilya

Etimekleri cam fırın kabına dizin. 2 su bardağı şekeri kısık ateşte karamelize olana kadar eritin ve 2,5 su bardağı suyu azar azar ilave edin. Karışım kaynayınca ocağın altını kapatın. Etimeklerin üzerine dökün. Muhallebi için 4 su bardağı süte, unu ve şekeri ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Vanilyayı ve Pınar Labne'yi ilave edin ve 1-2 dakika daha pişirin. Muhallebiyi etimeklerin üzerine eşit olacak şekilde paylaşın. 1 su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi çırpın. En üste düzgün bir şekilde yayın. Soğuyunca buzdolabına kaldırın. Hindistan cevizi serperek servis edin.

