



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN PELTELİ VE LABNELİ TART

150 gr sana hamurışı (tart için)
1,5 su bardağı un (tart için)
1 çay bardağı tozşeker (tart için)
1 tutam tuz (tart için)
1 paket vanilya (tart için)
1 kilo kavun
yarım su bardağı nişasta
1 su bardağı tozşeker
yarım limon suyu
1 tane limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
200 gr labne peyniri

Tart malzemelerini karıştırın ve hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.. Kavun peltesi için, vanilya dışındaki malzemeler çırpma teli yardımıyla pişin. Kaynayınca vanilya ilave edip altını söndürün. Peltenin içine labne peynirini ekleyin ve mikser ile çırpın. Soğuyan tartın içine döküp, buzdolabında 2 saat bekletin. Soğuk servis edin.