



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ BİSKÜVİLİ KALPLER

1 paket bisküvi
1 paket bitter çikolata
3 yemek kaşığı labne
1 yemek kaşığı margarin
Biraz kırmızı gıda boyası
Üzeri için biraz vişne

Bisküvileri rondoda çekip galete unu gibi yapıyoruz. İçine labnemizi margarini ve kırmızı gıda boyamızı katarak kaşıkla karıştırıyoruz. Slikon kalıplarımızın içine eşit miktarda doldurup buzlukta 20 dakika dinlendiriyoruz. Bir kaptaki benmari usulü çikolatamızı eritip kalıptan çıkardığımız kalplerimizin üzerine kaşıkla dökerek tepesine veya vişnemizi konduruyoruz. Servis tabağına alarak buzdolabının alt katında servis yapılacak zamana kadar bekletiyoruz.