



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ FISTIKLI MUSKA BÖREĞİ

Pınar Labne 200 g
1,5 su bardağı toz yeşil fıstık
1/2 paket baklavalık yufka veya 3 normal yufka
2 yk eritilmiş Pınar Tereyağı
2 yk tepeleme un
2 yk tepeleme pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
Üzeri için:
Pudra şekeri

İçinin Hazırlanışı:

Geniş bir tava içinde tereyağını eritin ve unu ilave edin. 1-2 dk. kavurun, sütü, vanilyayı, puda şekerini ilave edin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp Pınar Labne ve fıstığı ilave edin. Sonra tekrar kısık ateşte tüm malzemeyi bir taşım pişirin.

Böreğin Yapılışı:

Yufka dilimlerini hafifçe tereyağı ile yağlayıp 3 adet kesilmiş yufkayı üst üste koyun. Tatlı kaşığı ile Pınar Labne'li içi yufkanın ucuna koyun ve muska şeklinde katlayın. Isıtılmış fırında 180 °C'de 10-15 dk. pişirin. Puda şekeri serpererek servis yapın.