



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ PASTA

Selda Meral Gül

hamur için gerekli olan malzemeler;

125 gr yumuşak margarin

1 yumurta

100 gr tozşeker

250 gr un

1 er paket vanilya kabartma tozu

iç malzemeler:

500 gr PINAR LABNE

1 pk vanilyalı puding

1/2 litre süt

200 gr şeker

1/2 fincan sıvı yağ

1 yumurta

Hamur için gerekli malzemeler güzelce yoğrulur . yuvarlak borcam ebatında merdaneyle acılır ben yağlı kağıt üzerinde acıyorum borcama yerleştirmek daha kolay oluyor. borcama alınan hamurun kenarları düzeltilir ve yükseltilir. iç malzeme akmasın diye dışarı.başka bi kaptaa iç malzemeler pütür kalmayacak şekilde mikserle çırpılır çok yüksek devirde olmasın kesilebilir. hepsi güzelce karışınca hamurun üzerine yavaşca dökülür 170 derecede 40_45 dakika pişilir. oda sıcaklığına gelince buzdolabına alınır. afiyet olsun buzdolabında saklayın. servisten bir gün önce yapılmasını tavsiye ediyorum.