



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE LABNE PEYNİRLİ AHUDUDU PÜRESİ

<https://www.elele.com.tr>

200 gr labne peyniri
50 gr süzme yoğurt
2 yemek kaşığı pudra şekeri
200 gr ahududu
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
İri kırılmış badem

Ahududu ve 1 yemek kaşığı pudra şekerini sos tenceresine alıp karıştırarak 10 dakika pişirin. Püreyi ezip ılınmaya bırakın. Labne peyniri, süzme yoğurt ve 2 yemek kaşığı pudra şekerini bir kaseye alıp iyice çırpın. Servis bardaklarına ahududu püresini paylaşın. üzerine labne peynirli karışımı ilave edin. Buzdolabında soğutun. Üzerine iri kırılmış badem serpip servis yapın.

