



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAZİBE

Serra Şener

Yarım yemek kaşığı Pınar tereyağ

1 Su bardağı dut kurusu

1 Su bardağı Pınar günlük süt

Yarım paket Pınar Labne

Yarım Su bardağı ceviz içi

Tereyağ tavada eritilir içine dut kuruları konur ve sotelenir. 2-3 dakika sonra bir bardak süt eklenir. Altı kısılıp süt çekmesi beklenir. Sütü çekince Labne peyniri ile bir iki dakika daha karıştırılıp altı kapatılır. Üzerine ceviz dökülür karıştırılıp dondurma kaselerine alınır, ister sıcak ister soğuk servis edilir. Dondurma ile servisi de farklı bir tattır.