



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLPINAR TATLISI

Emir Esen

2 paket petibör bisküvi  
200 gr pınar labne  
1 paket pınar muzlu puding  
1 paket pınar kakaolu puding  
1 yemek kaşığı gül suyu  
1,5 litre pınar süt ( toplam 7 subardağı)  
hindistancevizi tozu

Petibör bisküvilerimizi borcama boşluk kalmıyacak şekilde bir sıra diziyoruz ardından pınar muzlu pudingi 750ml (3,5 subardağı) soğuk pınar sütü derin bir kaba boşaltınız poşetin tamamını süte ilave ederek karıştırınız orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getiriniz kıvam aldıktan sonra 2-3 dakika daha karıştırmaya devam ediniz hazırladığınız pınar muz aromalı pudinge sıcakken 1 yemek kaşığı gül suyunu ekleyip karıştırınız sonra borcama dizili olan petibör bisküvilerin üzerine pudingi boşaltın bir yemek kaşığıyla petibör bisküvilerin üzerinde boş yer kalmıyacak şekilde bisküvilerin hertarafına pudingi yayalım sonra petibör bisküvilerin üzerine pınar labneyi sürüp muzlu pudingin üzerinde boşluk kalmıyacak şekilde bir sıra diziyoruz petibör bisküvileri dizdikten sonra üzerine bir kat daha boşluk kalmıyacak şekilde bisküvileri diziyoruz ardından pınar kakaolu pudingi aynı şekilde yapıp bisküvilerin üzerine boşaltıp bir kaşık yardımıyla boşluk kalmıyacak şekilde pudingimizi yayıyoruz sonra üzerine hindistancevizi tozu döküp buzdolabında bir süre beklettikten son servis edin.