



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTAN CEVİZLİ LABNE PEYNİRLİ BEZECİKLER

1 Gr Sana Klasik
1 Paket bisküvi
1 Paket krem şanti
0,5 Paket labne peyniri
150 ml süt
200 gr hindistan cevizi

Labne peyniri ve krem santiyi çırpalım, bu bezelerin i malzemesi. Bskivileri süt ile ıslatıp arasına bu kremayı koyalım, diğr bskiviye de ıslatalım, üstüne kapatalım ve hindistan cevizine batıralım