



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİM LABNELİ LEZİZ TOPLAR

1.5 paket burçak bisküvi  
4-5 yemek kaşığı İçim Labne  
1 tatlı kaşığı istediğimiz renk gıda boyası  
Süt  
Üzeri için:  
80 gr bitter veya sütlü çikolata  
Süslemek için:  
pirinç patlakları (arzuya göre)

Bisküvileri elimizle parçalayarak rondoya alıp, püre haline getiriyoruz. Püre halindeki bisküvileri geniş bir kaseye boşaltıyoruz. Üzerine içim labne peynirini boşaltıyoruz. Labne peyniri bisküvileri tam olarak ıslatmadığı için, azar azar süt ilave edip, yoğuruyoruz. Üzerine birkaç damla da gıda boyası damlatıyoruz. Gıda boyasını istediğiniz renklerde kullanabilirsiniz.

Tüm malzemeyi yoğuruyoruz. Hazırladığımız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlıyoruz. Servis tabağına diziyoruz. Sütlü çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaseye koyup, ocakta kaynayan çaydanlığın üzerine kaseyi koyuyoruz.

Çikolatayı buhar üzerinde benmari usulü eritiyoruz. Servis tabağındaki labneli bisküvilerin erittiğimiz çikolata ile süsleyerek servise hazırlıyoruz.

