



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ LABNE

Derya Nar Şahinbaş

- 1 kg süt
- 1 paket dr oetker prinç unu
- 1 kaşık un
- 1 kahve fincanı mısır nişastası
- 3 kahve fincanı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 kaşık becel yağ
- yarım paket pınar labne
- yarım paket tariş marka küp kesik kuru incir (damla çikolataya benziyor)
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 paket hindistancevizi

Krema için süt, şeker, prinç unu, un, nişastayı karıştırarak pişir, vanilya ve yağı kat. mikserle 10 dk çırttıktan sonra soğumaya bırak soğuduktan sonra labneyi kat ve en az 10 dk daha çırp. borcamı ıslat kremanın yarısını dök araya kesik kuru incir ve cevizini dök. geriye kalan kremayı da döküp son olarak bolca hindistancevizini de ekle. Streçle kapatıp 24 saat buzdolabında beklet ve servis yap.