



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUKİLAB

Nurdan Yılmaz

1 litre süt
1 paket bebek bisküvi
500 gram margarin
1 adet muz (yuvarlak kesilecek)
1 Bardağa yakın elde parçalanmış ceviz
1 adet vanilya
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
Kakao
1 paket Pınar Labne
1 bardak şeker

Kakao, doğranmış muz, Labne, Elde parçalanmış bebek bisküvisi ve ceviz hariç... diğer malzemeler bir kapta ocakta çok fazla olmamak şartıyla pişirilir.

Piştikten sonra, (ocaktan indir) Bebek bisküvisi, muz ve ceviz içine atılıp karıştırılır. Bir kaba alınarak soğutulur. Soğuk olacak (en az 3- 4 saat)

1 bardak şeker, 2 bardak su, 4 yemek kaşığı kakao, 1,5 kaşık nişasta kısık ateşte pişilir.

Dolapta soğumakta olan cevizli MuzlulaB alınarak ,üzerine önce Pınar labne kalın bir şekilde sürülür, ve ocakta pişirdiğimiz sulu kakao karışımı üzerine dökülür.