



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ VE LABNELİ FLAN

3 adet yumurta
100 gr kuru üzüm
250 gr labne peyniri
0.5 su bardağı süt
4 adet jelatin yaprağı
2 adet fruktoz

Kuru üzümleri bir gece önce üzerlerini örtecek kadar su ilavesiyle şişmeye bırakın. Yumurta sarılarını çırpın, bunlara labneyi ve fruktozu ekleyin. Yumurta aklarını kar köpüğü gibi çırpın ve bu köpüğü kaşık kaşık ilk ıslatılmış karışımınıza yedirin. Sütü ısıtın ve içine önceden ıslatılmış ve sıkılmış jelatinleri katın. Bu sütü de ilk karışımınıza ekleyin. En son iyice süzülmüş kuru üzümleri katın ve iyice karıştırın. Bu harcınızı bir yuvarlak kek kalıbına dökün. 220 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.