



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE DOLGULU KURABIYE

Neşe Yersiz

2 su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı un

2 su bardağı nişasta

Yarım paket margarin

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 paket vanilya

1 kutu Labne peyniri

2 yemek kaşığı krema

6 yemek kaşığı şeker

Pudra şekeri, un, nişasta ve vanilya karıştırılır. Margarin ve sıvıyağda eklenir. Hamur kendini toplayıncaya kadar yoğrulur. Diğer yandan kreması için Labne peynirine şeker ve krema ilave edilerek iyice çırpılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elde açılıp içine hazırlanan krema bırakılır. Daha sonra hamur kapatılıp yuvarlanır. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirilir.