



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNE PEYNİRLİ KUP

10 adet sade pötibör bisküvi,  
12 adet kuru kayısı,  
3 çorba kaşığı tozşeker,  
11 çorba kaşığı portakal suyu,  
350 gram labne peyniri,  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz,  
1 kutu krema ( 200 ml.)  
yarım su bardağından bir parmak fazla pudraşekeri.  
Süslemek için:  
kuru kayısı ve ceviz

Pötibör bisküvileri elinizle ufalayın. Kayısları boyuna ikiye bölün. Küçük bir teflon tencereye tozşekeri aktarın. Üzerine portakal suyunu ekleyin. Ateşi yükseltin ve 2-3 dakika pişirin. Pişirirken de kayısları sık sık çevirin. Kayısları tencerenin içinde soğumaya bırakın. Labne peynirini krema gibi yumuşak bir kıvam alana dek karıştırın. Başka bir kaptaki kremayla pudra şekerini koyulaşana dek çırpın. Labne peynirini kremalı karışıma ilave edin. Elde ettiğiniz karışımın yarısını kupağa bölüştürün. Ufalanmış bisküvileri ekleyin. Karamel soslu kayısları ve dövülmüş cevizi bölüştürün. Kalan kremayı kupağa bölüştürerek ekleyin. Son olarak dövülmüş ceviz ve kuru kayıslarla süsleyin. Buzdolabında 1 saat bekletip, servis yapın.

---