



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ AYVA TATLISI

Hamide Yavuz Tuana Su

4 tane orta boy ayva
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı vişne suyu
yarım litre su
1 kutu PINAR LABNE
5-6 adet kırılmış ceviz

Ayvalar soyulup ortadan ikiye ayrılır ve içleri temizlenir.orta boy bir tencereye yerleştirilir,üzerine şeker,vişne suyu ve su ilave edilerek ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir.servis tabağına aldıktan sonra,ceviz ile karıştırdığımız PINAR LABNE'yi ayvaların ortasına yerleştiririz.