



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ BAKLAVA

Deniz Mert Alparslan

10 yumurta
2 paket pınar labne
baklava hamuru
fındık veya fıstık
tereyağı
tuz
sirke
limon

10 yumurtayı kırın ve çırpın sonra onun içine 1 paket pınar labne ve 1 paket tereyağı, 3 tutam tuz, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limonu içine koyun onları yaptıktan sonra tepsinin içine yufkaları dizin yaptığınız karışımı her bir katta dökün ve en üstüne pınar labne koyun sonra ay gaza sıcak su ve şeker ile şerbet yapıp not tatlının üzerine dökün 1.5gün bekletip yiyiniz.